CINZANO ARGENTINA

CINZANO ARGENTINA

SUMARIO

Presentación de los productos Cinzano 5
Comentarios de la prensa al primer número de Cinzano Argentina 8
Cinzano en la temporada musical 1954 10
El sentido de las danzas argentinas 11
Cinzano en la Feria de América 15
Visitas a los establecimientos de la Compañía 19
Reunión de prensa en Cinzano Uruguay S. A. 25
Cinzano Uruguay S. A. 27
Tierra y espíritu del Uruguay . . . 32
Publicidad Cinzano en Montevideo 34
La economía del Uruguay 36
Cinzano en las calles y rutas del Uruguay 38
Viñedos y vinos de Uruguay 43
Pequeña historia del coñac 45
Asistencia social en Cinzano 49
Nuevas construcciones en la bodega "Santa Victoria" de San Juan . . 50
Fiestas para el personal 52
Galería de pintores argentinos. Luis Aquino 54
Cinzano en la propaganda 55
Cinzano en la Feria Internacional de Francfort 60
Londres nocturno 61
Canciones populares italianas . . . 62
Revista cinematográfica 64
Festival Cinematográfico Internacional en Mar del Plata 65
Los estrenos cinematográficos en Buenos Aires, 1954 69

NUMERO 2 - JULIO DE 1954

Propiedad Intelectual N° 437.281

PRESENTACION
DE LOS
PRODUCTOS

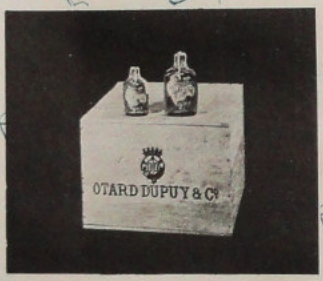
GAMBINA
CINZANO
Cia Ltda

OTARD DUPUY & Cº
3/4
B
BUENOS-AYRES. 57

GAMBINA
S.A. Fco CINZANO
& Cia Ltda

INDUSTRIA ARGENTINA
OTARD DUPUY & Cº

AMERICANO
GAMBINA
S.A. Fco CINZANO
& Cia Ltda

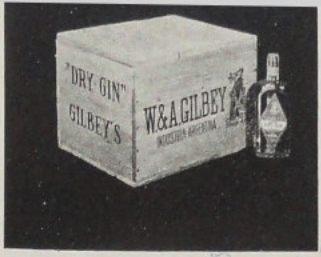

OTARD DUPUY & Cº

DEU
BARCELONA

LUIS A. DUFAUR
BUENOS-AIRES

UNICOS CONCESIONARIOS
CINZANO
LTDA.
BUENOS AIRES
DEU

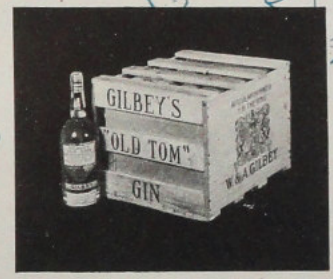
TORINO
BUENOS AIRES
CINZANO


"DRY GIN"
GILBEY'S
W&A.GILBEY
INDUSTRIA ARGENTINA

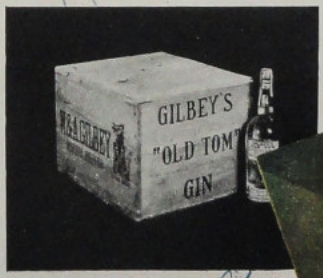
Bitter Cinzano
FRANCESCO CINZANO & C.ia

"DRY GIN"
GILBEY'S
A.GILBEY

FERNET
CINZANO


GILBEY'S
"OLD TOM"
GIN
W&A.GILBEY

A D & C
BUENOS-AIRES
ERITAL
BITTER
ELOR & CI
ORDEAUX


W&A.GILBEY
GILBEY'S
"OLD TOM"
GIN

F. Cinzano & C.
TORINO
BUENOS AIRES
CINZANO
VERMOUTH SECO-DRY
INDUSTRIA ARGENTINA

GIORNALE D'ITALIA

La 'Cinzano-Argentina'

In occasione del trentesimo anniversario di fondazione — compiuto lo scorso anno — della "Cinzano Argentina", la grande Casa industriale ha curato l'edizione di un numero unico, per celebrare l'avvenimento e rendere nello stesso tempo in omaggio al Paese dove si fondò e prosperò ed alla memoria del suo fondatore e primo presidente, Cav. Gr. Cr. Alberto Marone ed infine inviare un saluto personale, agli amici ed al [illegible]tori.

Scorrendo le pagine magnificamente illustrate della pubblicazione edita in carta di gran lusso, è dato seguire la storia del famoso vermouth "Cinzano" che per la sua eccezionali qualità ed aroma è giunto, col prestigio del suo nome nei più lontani punti della terra.

Il prodotto nacque nella seconda decade dello scorso secolo in una "bottega" di Torino e precisamente nella strada che oggi porta il nome di Giuseppe Garibaldi.

Nel 1859 la industria fondata dal sig. Francesco Cinzano ha già ampie e solide basi ed il vermouth ha già conquistato da tempo la totalità della penisola.

Ed il progresso continua incessante per tutto lo scorso secolo fino a che, nel 1905, sopra ad opera del sig. Alberto Marone, genero del sig. Enrico Cinzano, la "Cinzano" con [illegible] in tutti i suoi [illegible] il complesso organismo [illegible] economico e finanziario, si lancia alla conquista dei mercati del mondo.

In Argentina i primi invii di Cinzano prodotto in Italia incontrano di colpo il favore generale e da Buenos Aires giungono fino alle più lontane province: ed il successo continua sempre maggiore col trascorrere degli anni. Il 27 giugno del 1922 si costituiva in questa capitale la "Sociedad Anónima Francesco Cinzano y Cia." col proposito di elaborare, importare, esportare e vendere vermouth, vini e bibite con o senza alcol. Ed il 12 ottobre dello stesso anno, con l'approvazione da parte del Governo argentino dei suoi statuti sociali, la Cinzano otteneva la sua carta di cittadinanza argentina.

Tutto il resto è storia ben nota perchè la grande Casa industriale è andata sempre più allargando il suo raggio di azione unitamente al suo perfezionamento ed alla elaborazione dei numerosi prodotti quali il bitter o Fernet Cinzano, Americano Gambina e Cinzano Dry.

Inoltre, attraverso vari procedimenti di distillazione elabora altri famosi prodotti, come Aperitel Delor, Xerez Quina Ruiz, Old Tom Gilbey, vermouth Soleil ed anice Dea.

Diremo terminando che in Argentina si consuma più Cinzano che in qualsiasi altro paese del mondo e che la produzione e vendita del vermouth è passata da 9 milioni di pesos nel primo esercizio del 1922-23 a 185 milioni di pesos in quello 1951-52.

A titolo d'onore aggiungeremo infine che la Cinzano Argentina — di cui è oggi Direttore generale il sig. Vittorio Rusconi — ha collaborato attraverso i suoi dirigenti, a tutte le iniziative di bene, di patriottismo e di cultura, cosa questa che le ha valso tante simpatie tra gli italiani come tra gli argentini.

DEMOCRACIA

Publicaciones

"Cinzano Argentina". [illegible]

CORRIERE DEGLI ITALIANI

"CINZANO ARGENTINA"

Sotto questo titolo e in eleganitissima veste tipografica, è apparso il primo numero di una Rivista che la grande Ditta Vinicola dedica al pubblico di Buenos Aires. Stampata a colori, con profusione di fotografie e incisioni su carta di lusso, la bella pubblicazione offre un compiuto panorama delle attività della "Cinzano" non solo in Argentina, ma anche nel resto d'America, e un'istruttiva rassegna tecnica in merito alla produzione del vermouth. Un capitolo particolarmente interessante è quello che riguarda l'ormai quasi secolare importazione del vermouth Cinzano in Argentina e la fondazione, avvenuta nel 1922, della "Sociedad Anónima Fco. Cinzano y Cía.", che oggi, con capitale decuplicato e importanti stabilimenti a San Juan, elabora con pieno gradimento dei consumatori, ben 30 milioni di litri di vermouth contro 7 milioni del 1922.

EL CRONISTA COMERCIAL

PRIMER NUMERO DE "CINZANO ARGENTINA"

[illegible]

EL LABORISTA

"CINZANO ARGENTINA" NUEVA PUBLICACION

Con el nombre de "Cinzano Argentina", la sociedad homónima ha puesto en circulación una publicación que, según anuncia, tendrá carácter periódico. Se trata de una revista impresa en papel ilustración, con excelentes ilustraciones de la actividad que despliega la firma, de sus edificios antiguos y modernos, los letreros de publicidad que existen en las capitales del mundo, interiores de sus establecimientos, reuniones de autoridades y otros muchos detalles de interés, reunidos en páginas de selecto contenido y buen gusto artístico.

Además, la publicación ilustra en forma gráfica la elaboración del Cinzano vermouth, con lo que el lector obtiene una visión clara del proceso industrial que ha impulsado de esta prestigiosa firma internacional.

LE QUOTIDIEN

"Cinzano Argentina" a publié une très élégante revue

La Société Anonyme "Cinzano Argentina" [illegible]

ROSARIO

Una Revista - Aniversario Dió a Publicidad la Firma "Cinzano"

TREINTA años de existencia en nuestro país cumplió en octubre anterior la sociedad anónima Francesco Cinzano y Cía. Ltda. productora y difundidora del rico vino aromatizado que, con la denominación de "vermouth", ha conquistado nombradía universal.

Festejando esa especial fecha, sus autoridades resolvieron editar por la Oficina de Prensa de la organización una revista de carácter extraordinario, obra que se distingue tanto por su primorosa factura gráfica como por el eficaz interés de carácter general que contienen sus diversos textos. Desde la reproducción en colores de la figura de don Alberto Marone, fundador y primer presidente de la firma, hasta la más pequeña viñeta que ilustra estas páginas, todo ha sido cuidadosamente dispuesto y plenamente obtenido, dando una cabal idea de la calidad de la publicación que, además, historia en forma amena y sintética toda la labor desarrollada desde la segunda década del siglo pasado cuando el producto llegaba a las manos de sus adeptos en la "bottega" que había instalado don Francesco Cinzano en la "contrada" Dora Grossa, de Torino. Así surgió esta iniciativa, que no tardó en difundirse y que hoy está íntimamente vinculada a la economía argentina, a cuyo acrecentamiento contribuye, ya que a su fábrica modelo para el envase del "vermouth" mantiene el establecimiento "Santa Victoria", en la provincia de San Juan, para la obtención de la materia prima fundamental necesaria además de los varios edificios construídos en diversos lugares de la República para el mejor cumplimiento de sus actividades. De esa manera, el famoso "vermouth" Cinzano demuestra la importancia y el valor de su aporte a la riqueza nacional, si se considera al mismo tiempo, la gran cantidad de obreros y empleados que ocupa en la atención de las funciones que conciernen su existencia.

Esta revista, además de la utilidad que posee su contenido, destácase entre las publicaciones similares editadas en nuestro país por su magnífico atuendo tipográfico que, al mismo tiempo, da una idea precisa de la perfección alcanzada por la industria gráfica nacional. Puede decirse, sin temor de incurrir en exageración, que esta revista puede aspirar dignamente a figurar entre los primeros materiales de su tipo que circulan en el país.

LA RAZON

Folleto Conmemorativo de una Firma Industrial

Conmemorando sus 30 años de existencia en la Argentina, la firma Cinzano ha editado una lujosa publicación, en la que reseña las actividades de la organización mundial, desde su nacimiento en Torino, en 1816. [illegible]

THE STANDARD

BOOK REVIEW

"Cinzano Argentina".

Cinzano & Company, the well known distillers of vermouth and other spirits have recently published "Cinzano Argentina" a magazine well compiled, colourfully illustrated and containing brief informative articles of [illegible] interest.

ESTAMPA

CINZANO ARGENTINA

Hemos recibido el primer número de esta publicación que se presenta como periódica y que con un interesante material gráfico, con sugestivos temas literarios, moderna y ágil diagramación, hace la historia de la casa Cinzano en la Argentina (en breve hará treinta y dos años de ello), sus extensiones por el mundo entero, su arraigo industrial y comercial en pueblos y ciudades de todos los continentes... Después de unas palabras de salutación del conde Enrico Marone Cinzano, el doctor Vittorio Rusconi, director general de la Sociedad Anónima Francesco Cinzano & Cía. Ltda., presenta esta selecta revista, que tiene caracteres de interés general y artístico en su temario y por su documentación, tanto como por su primorosa impresión en varias tintas sobre un papel de calidad excelente, con abundancia de grabados antiguos y contemporáneos y significativos datos de orden económico. El león rampante de la firma, da expresión a la personalidad de Cinzano Argentina.

EL PROGRESO

Revista Cinzano Argentina

Ha llegado a nuestra mesa de redacción el primer número de la revista «Cinzano Argentina».

Lujosamente impresa, con grabados a todo color, y con un abundante y selecto material, constituye esta publicación un verdadero alarde de buen gusto y magnífica presentación.

Desfilan por sus páginas las diversas etapas del Vermouth Cinzano, desde que se iniciara su fabricación en 1816, hasta la fecha, surtiendo hoy esa poderosa industria todos los mercados del mundo.

Destácase también en sus páginas el aspecto social de la empresa, de cuya instalación en la Argentina acaba de conmemorarse el 30° aniversario, celebrándose en esa fecha las bodas de plata de gran [illegible] personal que fué agasajado con una fiesta y regalo [illegible]

COMENTARIOS DE LA PRENSA AL PRIMER NUMERO DE

CINZANO ARGENTINA

L' ITALIA DEL POPOLO

"Cinzano Argentina"

E' apparso il primo numero di "Cinzano Argentina" rivista che è espressione della grande ditta produttrice di vermouth e che qui dirige con infaticabile attività il dottor Vittorio Rusconi.

Dobbiamo dire che questo primo numero esula dal carattere reclamistico che per solito hanno queste riviste. Per la sua fattura, per la sua presentazione e per il suo materiale "Cinzano Argentina" costituisce un vero prodigio di buon gusto, di estetica e di arte e dimostra lo straordinario progresso raggiunto dall'arte grafica argentina.

Stampata su carta di lusso con riproduzione in tricromia di quadri uno dei quali di Quinquela Martin, con disegni multicolori, con fotografie e incisioni sulle vicende della grande ditta torinese che hanno oramai un carattere storico, "Cinzano Argentina" è veramente una pubblicazione che fa onore all'Ufficio Stampa della ditta che l'ha diagrammata e compilata.

CARTEL

UNA PUBLICACION DE CINZANO

PARA celebrar sus primeros treinta años de existencia en nuestro país, la prestigiosa firma comercial «Francisco Cinzano y Cía.» ha editado una publicación que, presidida por la efigie de su fundador y primer presidente, don Alberto Marone, contiene interesantísimos datos y láminas referentes a los orígenes y desarrollo floreciente de la sociedad, no sólo en la Argentina sino en todo el mundo. La publicación, confeccionada a todo lujo, en riquísimo papel, brinda en sus páginas las bellezas de los lugares en que se inició Cinzano como empresa, primero en la pequeña Torino para convertirse más tarde en universal, y completa su contenido ofreciendo bellezas de nuestro gran Buenos Aires, mediante reproducciones a todo color admirablemente logradas. «Cinzano Argentina», que este es el título de la publicación, inserta asimismo, con la fotografía de su rector actual, el Conde Enrique Marone, ilustre heredero de las virtudes de su fundador, una síntesis, por demás sugestiva, de la historia de ese delicioso «vino aromatizado», cuya fórmula de elaboración descubrió en la segunda década del pasado siglo Francesco Cinzano en su entonces ya famosa «bottega» de la hoy Via Garibaldi turinesa, que había de transformarse con el correr del tiempo en el celebérrimo vermut que hoy se gusta en todos los continentes. Como muy acertadamente escribe el director general de la firma Sr. Rusconi «Cinzano Argentina», contiene también numerosas ilustraciones y referencias de la organización Cinzano en todo el mundo, destacándose la parte relativa a la Ciudad Cinzano, obra del Conde Marone que honra a éste y pone de relieve el espíritu de generosidad que animó siempre a la familia Cinzano.

RISORGIMENTO

PUBBLICAZIONI

Artistica, ben presentata, riccamente illustrata e curata con gusto in ogni particolare è la rivista edita dalla Casa Cinzano in Argentina, una rivista che mette soprattutto in evidenza l'organizzazione e l'attività della importante industria italiana nel mondo. Dalla nascita all'affermazione nei vari Paesi dei suoi prodotti, dai primi passi agli sviluppi in terra argentina della Cinzano la rivista si arricchisce via via di sempre nuove illustrazioni a colori e in bianco e nero, con note brevi che parlano anche di varie questioni tecniche e delle varie manifestazioni artistiche alle quali appunto la Cinzano ha partecipato.

Caras y Caretas

Historia de un gran vino en una revista

CINZANO ARGENTINA es una lujosa revista que la S. A. Francisco Cinzano y Cía. Ltda. acaba de poner en circulación. Se ofrece en este primer número un compendio de las actividades de esa firma de tan vasta difusión desde sus comienzos hasta nuestros días, matizando los datos y referencias históricas con hermosos grabados a todo color. La historia del Vermouth Cinzano merece ser recordada. Dice la revista que en la "contrada" Dora Grossa de la ilustre ciudad piamontesa de Torino, en Italia —hoy esa calle se llama Vía Garibaldi— existía en la segunda década del siglo pasado, una "bottega" que a justo título gozaba de un excepcional prestigio entre los más experimentados y exigentes catadores del país. En 1816, el señor Cinzano, deseoso de lograr la protección legal de su producto, se dirigió a la Real Prefectura de Torino e inscribió el nombre y la fórmula de su famoso vino en los Archivos del Estado. Fué así como nació el producto que ahora es apreciado en todo el mundo.

El crecimiento y la prosperidad de la firma Cinzano corrió parejas con la fama de su vermouth. La primitiva "bottega" se convirtió en una pujante industria que le dió trabajo a miles y miles de empleados y obreros no importa en qué rincón del mundo. Los primeros cajones de la tradicional bebida llegaron a nuestro país cuando Buenos Aires tenía 270.000 habitantes. Y casi en seguida la gente empezó a pedir "un Cinzano" en vez de "un vermouth".

Muchos años después, en 1932, se constituyó la sociedad que habría de elaborar el producto en la Argentina, a cuyo efecto montaron sus plantas industriales en Buenos Aires e instalaron en la provincia de San Juan el establecimiento vitivinícola Santa Victoria, cuya capacidad productiva pasó de 7.000.000 en 1922 a 30.000.000 en 1952.

En el primer número de la revista que nos ocupa se reproduce un hermoso óleo de Quinquela Martín, "Sol de mañana" y una acuarela de Pallière, "En la pulpería". En la actualidad desempeña la presidencia interina de la firma el señor Gustavo Malan, que fué su presidente y director general hasta 1950.

SOL DE MAÑANA. Oleo de QUINQUELA MARTIN.

La Época

"REVISTA CINZANO"

[illegible]

El Economista

PUBLICACIONES RECIBIDAS

La sociedad Francesco Cinzano y Cía. Ltda. acaba de poner en circulación una interesante publicación que reseña la actividad de la firma mencionada desde su fundación en 1816 hasta nuestros días.

La mencionada publicación, que aspira a ser periódica, según declaración del Director General de la empresa, señor V. Rusconi, exhibe una lujosa presentación y trae en sus páginas abundante material gráfico y numerosas notas sobre el nacimiento de la industria del vermouth y la evolución de la firma Cinzano, con referencia a su afincamiento en distintos mercados mundiales, su arribo a la Argentina, su posterior elaboración en el país, los detalles técnicos del proceso científico que ella implica, como asimismo se hace referencia a los demás productos Cinzano y a la sucursal que posee la firma en el Uruguay.

S. A. FRANCESCO CINZANO Y CIA. LTDA. EN LA TEMPORADA MUSICAL 1954

Palabras del director artístico de L. R. 4 Radio Splendid, Sr. R. A. Quiroga, al iniciarse el ciclo de los Conciertos.

Señoras y señores:

Radio Splendid, cuyos programas tradicionalmente calificados señalan una aspiración a lo mejor y lo más bello que pueda ofrecerse a los oyentes, se complace en dar la bienvenida a este CICLO DE CONCIERTOS auspiciados por la S. A. Francesco Cinzano y que constituye otra demostración de interés por todas las manifestaciones del arte y la cultura.

En este ciclo, que pone en la temporada musical de Buenos Aires una nota de jerarquía, tendrán ustedes el privilegio de escuchar a intérpretes consagrados, algunos de ellos nuevos para el público argentino, pero todos representativos, en grado sumo, por el mérito alcanzado en el ejercicio de sus vocaciones, y por el lugar que ocupan en el mundo de la música.

Iniciando el ciclo, es CARROLL GLENN la notable violinista norteamericana quien se presenta en primer término, y no podía corresponderle a estos programas mejor augurio inaugural, pues CARROLL GLENN, con su nombre y su presencia, les abre un pórtico de aplausos y una armoniosa perspectiva de arte, certificada por el prestigio que la precede y que la impone a nuestra consideración como una de las más relevantes violinistas de su país.

Reciba CARROLL GLENN y su acompañante al piano Eugene Hilmer la manifestación de nuestro halago al contarla entre nosotros, y reciba la firma que presenta este CICLO DE CONCIERTOS la felicitación de Radio Splendid por el honroso esfuerzo que el mismo significa, así como también nuestro agradecimiento por haber sabido distinguir a la emisora confiándole su realización.

RAÚL A. QUIROGA.

S. A. FRANCESCO CINZANO & Cía. Ltda.

Presenta su

CICLO DE CONCIERTOS

CARROLL GLENN
Violinista Norteamericana

ERMETE FORTI
Organista Argentino

POMPONIO - MARTÍNEZ ZÁRATE
Dúo de guitarras

CUARTETO PESSINA

ALEJANDRO BARLETTA
Acordeonista

SERGIO FIORENTINO
Pianista Italiano

Dúo Panamericano
AURORA NATOLA — Violoncelista
JOEL ROSEN — Pianista

CUARTETO CETRA
Conjunto Vocal

ENRICO MAINARDI
Violoncelista Italiano

QUINTETO CHIGIANO
Conjunto de cuerdas

Escuche estos conciertos todos los martes y viernes a las 21.35 horas, a partir del 14 de mayo, por:

L. R. 4 RADIO SPLENDID
y su cadena de emisoras

EL SENTIDO DE LAS DANZAS *Argentinas*

Ahí está la antigua *ramada* provincial sonora de cuecas y chacareras. Traman los guitarreros su rasgueo incesante, sueltan las voces su copla ligera, y una pareja dibuja en la tierra al pasar, vueltas o esquinas, travesías o giros. El maestro de baile ha reconocido en esa actividad la *forma* de una danza; mañana enseñará a sus discípulos que deben contar diez y seis pasos o compases sobre un itinerario previsto para reproducir la forma rural. Pero esos círculos o giros medidos —ya fórmulas de más oculto símbolo— no son toda la danza; son, exteriormente, su diseño, su mecánica, su simple conjunto de evoluciones. Por sobre el esquema, por sobre los movimientos, entre la gracia de la expresión alada, se eleva y llega al espectador avisado, la sensación de algo más espiritual y profundo: el *sentido*. La forma contiene y desprende un sentido como la flor exhala su perfume.

La danza criolla cuyo sentido se comunica más vivaz y claramente es la antigua y gloriosa Zamacueca, llamada hoy Cueca, Zamba, Chilena, etc. Una vuelta y tres medias vueltas —con evoluciones libres entre ellas— constituyen la forma; pero mientras ejecutan esos movimientos, los danzantes ejecutan una breve comedia de amor que

"En la campaña de Buenos Aires", *cuadro de Adolphe D'Hastrel.*

podriamos llamar "la conquista". Un hombre se encuentra con una mujer y la corteja; ella duda y lo desdeña; él insiste y, así, entre negaciones y promesas, cede la dama y triunfa el amor. El humano poema juvenil de todos los días y de todas partes se ha resumido en un par de minutos. Si los danzantes son diestros y expresivos, el proceso es sumamente claro y comprensible. Cuentan ellos con diversos recursos: la animación la cautela o la pujanza de los pasos; los gestos, los ademanes y, especialmente, el pañuelo que agitan en alto.

Hace más de un siglo que la zamacueca y sus variantes o similares llaman la atención de los espectadores de medio continente. Un francés que vió la danza en 1859 escribe lo siguiente:

"La zamacueca es un baile de dos muy original que permite a los bailarines hábiles mostrar su expresividad. Empiezan con movimientos de extremada languidez, en que se agita un pañuelo que pasa de una mano a la otra, y cuyas evoluciones significativas, unidas a húmedas miradas, acercan a los compañeros que representan dos enamorados. El aire de la zamacueca, al principio lento y vago, se acentúa poco a poco y anima a los danzantes que ejecutan fogosamente una pantomima delineada por la pasión. La zamueca es más o menos indecorosa según los actores."

Es claro. La *forma* puede ser la misma en cualquier parte, en cambio, no es igual el matiz que adquiere el *sentido* en cada comunidad, clase social, grupo, individuo.

"¡Qué graciosos son los latinos para bailar!" —exclama un andariego en 1850—. Y añade que la zamacueca "puede bailarse con mucha gracia y elegancia y, sobre todo, sin malicia." Pero una dama extranjera que viajó por Sudamérica en 1847, arroja su opinión en estos términos: "Indecente, traspasando todos los límites de la tolerancia". Por su parte, un marino norteamericano observa en 1839: "Sus movimientos son muy graciosos, los de los pies, delicados, y además, muy amorosos". Un escritor francés que vió la zamazueca hacia 1845 resume: "Los negros, sobre todo, desnaturalizan las danzas graciosas y apasionadas del Perú introduciendo en ellas las posturas grotescas y los impulsos desordenados de sus bambulas africanas." ¿Quién tiene razón? El sentido puede comunicarse de muy diversas maneras. Ya dijo con respecto a este baile el tradicionista Ricardo Palma: "Según la pareja que lo baila, puede tocar en los extremos: o fantásticamente espiritual o desvergonzadamente sensual."

Pero las danzas de la mímica amorosa tienen un sentido que es siempre inteligible y siempre el mismo, cualquiera sea la manera con que lo expresen los bailarines.

Hay otro grupo de danzas cuyo sentido, también amatorio, se caracteriza por un juego mímico atenuado en una acción más intensa. Exige a los danzantes mayor respeto a la forma, mayor sujeción al esquema; los espectadores deben sobreentender las intenciones. Es el grupo de las llamadas danzas "picarescas". Las más importantes son: el Gato, la Chacarera, el Bailecito, el Triunfo, los Aires, etc. Estos bailes consisten en vueltas, giros, esquinas, travesías y poco más,

con tramos de zapateo. Los danzantes deben ejecutar los movimientos requeridos con precisión y sin mucha libertad. Se reconoce, sin embargo, que las vueltas significan la persecución del hombre a la mujer. Pocos ademanes o gestos; el asedio es objetivo. La forma misma condensa intenciones; es casi imperceptible símbolo de ellas.

En estas danzas, casi toda la expresión mímica del sentido se confía a la acción. Siempre se trata de "la conquista", pero no hay finezas de enamorado ni mayores coqueterías de cortejada. La mujer huye, el hombre la sigue. El planteamiento del asedio es varonil. En un momento dado, el mozo se enfrenta con la dama y le zapatea con rudeza y calor; es el momento en que ella recoge su falda y provoca al brioso galán. Estas danzas son más francas y van más lejos que las pantomimas amatorias, pero la significación no se muestra con la riqueza de detalles con que las danzas principalmente mímicas suelen excederse hasta la indiscreción. Apenas al final de las picarescas, el hombre y la mujer se aproximan y esbozan un abrazo.

Algunos de estos bailes alegres rompen de pronto la línea o el proceso de su forma, abandonan el lenguaje coreográfico, interrumpen su movimiento y los bailarines hablan. Es una extraordinaria y graciosa curiosidad. Del oscuro mundo de los símbolos formales pasan al concreto e inteligible mundo de las palabras: el hombre y la mujer entrecambian versos de contenido amatorio que popularmente se llaman "relaciones". Lo común es que el varón dirija a la dama una copla de afirmación sentimental; lo habitual es que ella conteste con una copla desdeñosa.

Un pequeño grupo de danzas que acaso fué antes más nutrido, se nos presenta con las mismas características de las picarescas puras, pero en un momento previsto, durante la realización del esquema, cobra expresión mímica un episodio de la vida sentimental: la dama perseguida se oculta a su perseguidor y después, por razones de simetría estructural, se oculta el hombre. Su prototipo es el Escondido.

He aquí una danza notable; la única de este género, por otra parte, que tuvo gran dispersión y fama. Desde el punto de vista de la externación es híbrida: realiza el esquema de la persecución, pero esboza el escondimiento. Ha ocurrido en la práctica, según la tradición oral, que el escondido se hiciera de manera real. Un viejo testigo de Santiago del Estero dice que "mientras baila la mujer, el hombre se esconde detrás de los concurrentes", y un tratadista del siglo pasado escribe que de pronto "una de las señoritas nota que el compañero ha desaparecido, y es que se le ha escondido detrás de una puerta" Excesos aparte, el escondido fué y debe ser simbólico, porque es imposible que durante el baile uno se esconda sin que el otro lo vea.

El Pala-pala es otra danza picaresca con pequeño argumento que los bailarines expresan simbólicamente. Parece que a sus tramos de mímica se ha sobreañadido el esquema de una danza picaresca semejante a cualquiera de las otras, pero es curioso notar que hay numerosas versiones distintas del argumento. Si resumimos algunas de las descripciones más vivaces, resulta que un hombre, un cuervo, persigue a la mujer y trata de arrancarle con el pico alguna de las vísceras. Las vísceras están representadas por un objeto que puede ser la punta del manto, un pañuelo, una cinta roja, etc.

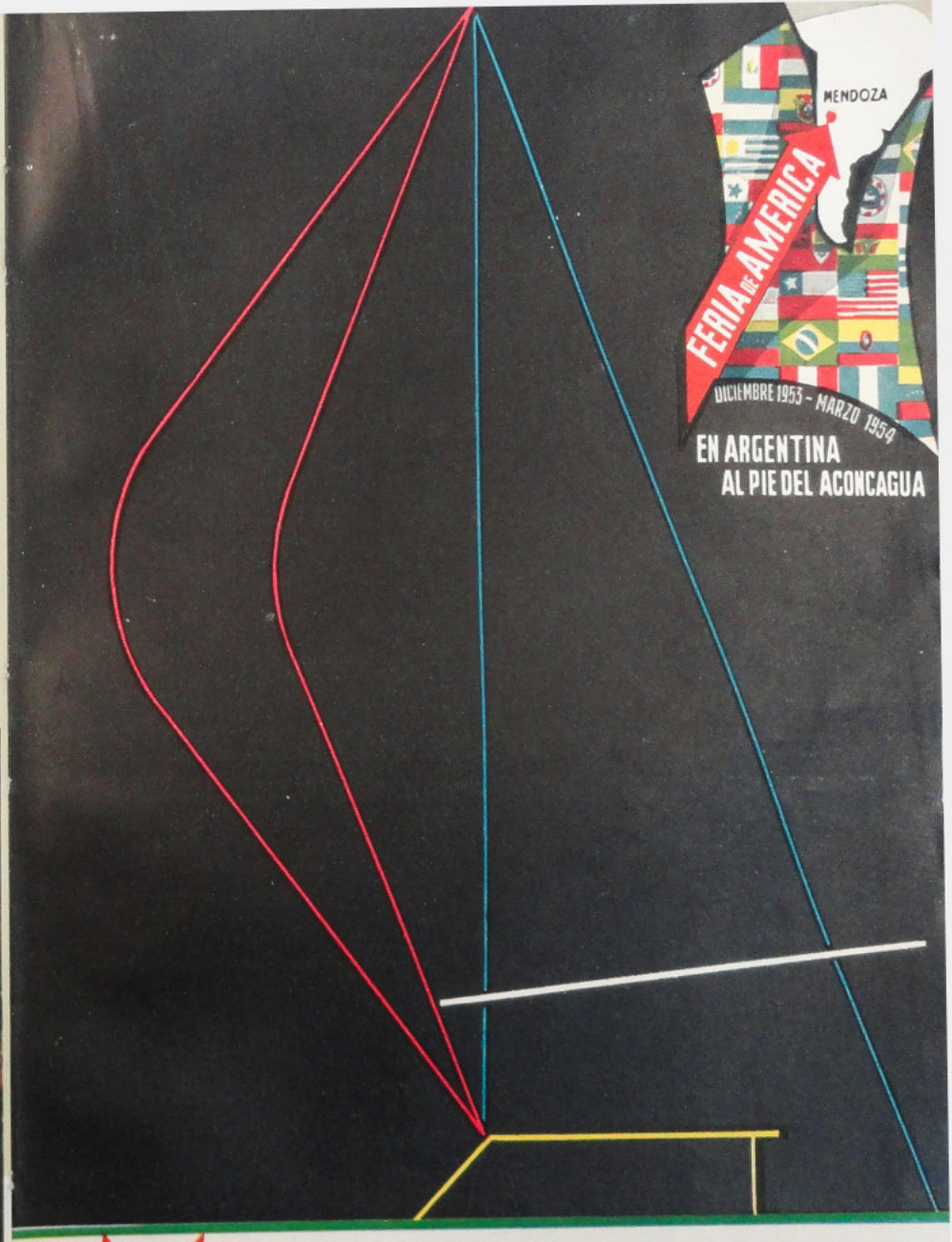
Características singulares tiene la Firmeza. Los episodios del juego amoroso son indicados por el cantor y ejecutados por los bailarines real o simbólicamente. Vueltas, cumplimientos y abrazos y besos (que no se dan), constituyen la original pantomima. Las voces de mando aclaran el sentido visible de los movimientos.

Bien se comprende ahora cómo las danzas criollas son algo más que pura y simple acción. La acción se manifiesta en formas por sí mismas significativas, y a las formas se sobreañaden, en muchos casos, expresiones mímicas de más o menos claro sentido. Esto lo saben muy bien los bailarines diestros. No el puro movimiento, sino el sentido, es lo que da a nuestras danzas su imponderable belleza y su delicada gracia y atractivo.

Con excepción de los episodios, que son, probablemente, locales, el sentido amatorio en general nos vino de Europa con las danzas mismas —es decir, con las danzas progenitoras de las actuales—, pero adquirió matiz nacional en cada uno de los países que lo aprehendieron. Suerte diversa corrió el sentido. Los dibujos europeos antiguos nos muestran la característica expresión del amor pujante realizado por el caballero de espada al cinto; los cuadros argentinos reproducen diversas maneras de la franca euforia amorosa de los criollos; en fin, cuando la decadencia ensombrece el campo coreográfico rural, los danzantes caen en un pálido diseño de la forma y desaparecen los primores de flexibilidad y elegancia que antaño derrocharon los grandes bailarines.

Todo esto, en cuanto a las danzas amatorias y picarescas; sobre las bellas expresiones coreográficas cuyo sentido se reducía a los delicados matices de la coquetería, habrá que escribir nuevas páginas de añoranza.

"El Gato. Baile en un rancho. Provincia de Córdoba."
cuadro de autor desconocido.



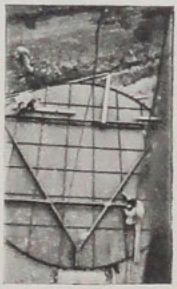
CINZANO EN LA FERIA DE AMERICA

Con una ceremonia pública de extraordinario relieve, que fué prestigiada con la presencia de altas autoridades nacionales y provinciales, diplomáticos, periodistas de varios países y representantes de las industrias participantes en ella, se inauguró en Mendoza el 14 de enero pasado la "Feria de América". Fué un brillante certamen que tuvo la virtud de congregar en la hermosa ciudad andina las más importantes firmas nacionales y continentales, convirtiéndose así en una viva expresión de auténtica confraternidad americana.

Una idea de la magnitud que alcanzó aquel acontecimiento nos la suministra el hecho de que en la muestra participaran doce países extranjeros, diez Ministerios nacionales, doce Provincias y un Territorio, con una inscripción total de 1.100 expositores. Noventa y tres eran los pabellones de exhibición levantados, cuyo costo de emplazamiento y construcciones alcanzó la suma de 50 millones de pesos. La Feria de América se desarrolló en el apropiado y esplendente marco del Parque General San Martín, sobre un área de 250.000 metros cuadrados, de los cuales 33.000 correspondían a la superficie cubierta por los pabellones y diversas obras destinadas a los expositores y al público concurrente, que ciertamente fué extraordinario por su número y calidad.

A la entrada del recinto y como símbolo de la alegría y la gloria del trabajo mancomunado, se erguía la denominada "torre musicolor", por contar con un sistema automático especial para la emisión de melodías combinadas con policromos juegos de luces; y no faltó tampoco la erección al aire libre de un teatro con capacidad para 3.500 espectadores.

CINZANO participó con un pabellón ideado y construído por el pintor Gino Carregero Negrín y en el que, aparte de la exhibición de sus productos, se atendió a las autoridades y personas que lo visitaron. En atención al público y como recuerdo a la Feria de América CINZANO facilitó a todos los visitantes de su pabellón, tarjetas postales que representaban el Stand, que fueron enviadas por la firma. Así, millares de ciudadanos pudieron mandar a familiares y amigos, sin cargo alguno, un saludo y un recuerdo de la hermosa Feria de América.



GRAN PREMIO "FERIA DE AMERICA"

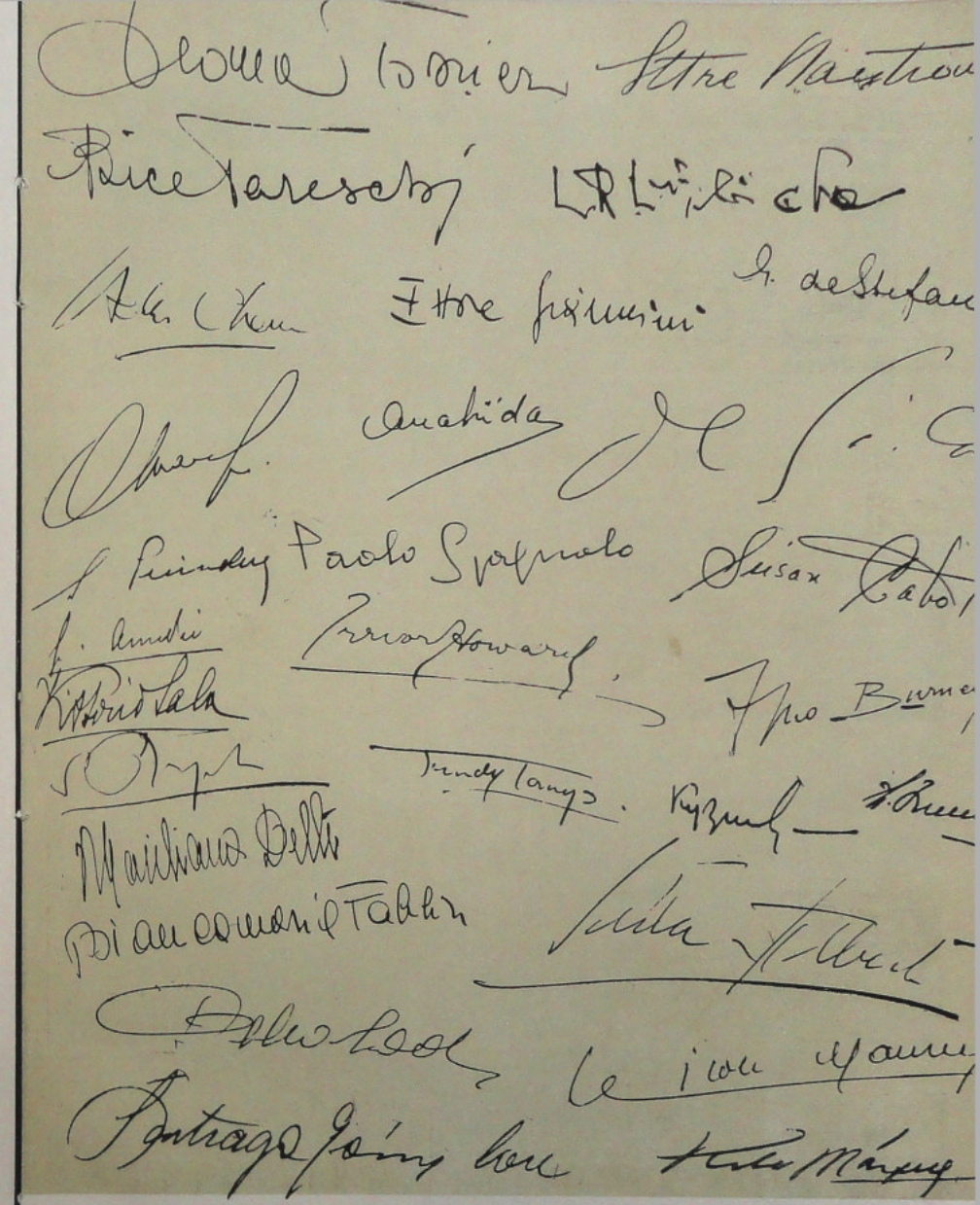
a la Soc. Anón. Francesco CINZANO & Cía. Ltda.

Las Comisiones de Catadores designadas por el Comité Ejecutivo de la FERIA DE AMERICA, para calificar los productos de la Industria Vitivinícola, han resuelto premiar con el gran Premio Feria de América los siguientes productos de la Casa CINZANO: VERMOUTH CINZANO, COÑAC OTARD DUPUY — RESERVA SAN JUAN, XEREZ-QUINA-RUIZ, AMERICANO GAMBINA.

Llegada del Presidente de la S. A. Francesco Cinzano y Cía. al Río de la Plata

El Conde Marone llega al aeródromo de Carrasco (Uruguay).

A su arribo al aeropuerto de Ezeiza (Argentina).



FIRMAS DE ALGUNOS VISITANTES

VISITAS A LOS ESTABLECIMIENTOS DE LA COMPAÑIA

Equipo de football Torino Símbolo y River Plate.

El Consul General de Italia Dr. Ettore Baistrochi.

Los cadetes y la plana mayor del buque-escuela italiano Américo Vespucio.

Vittorio De Sica.

Equipo Italiano de Atletismo.

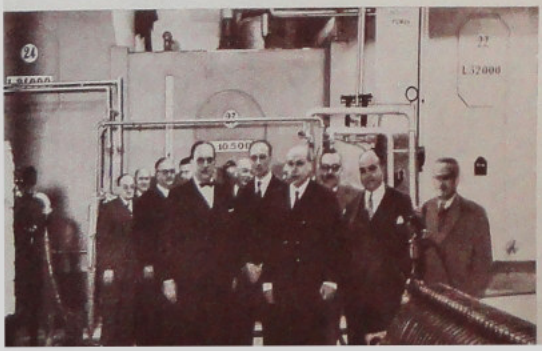
Estudiantes de la Escuela Industrial Nº 3.

Delegados del Cuarto Congreso Vitivinícola acompañados por el diputado Angel Peralta, secretario general de la Federación de Obreros y Empleados Vitivinícolas y Afines.

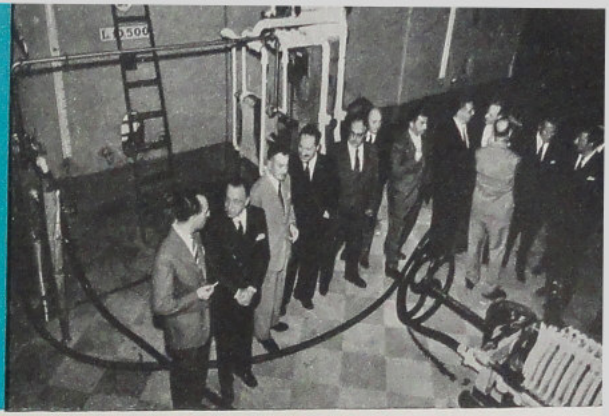
Las delegaciones del Festival Cinematográfico Internacional de Mar del Plata.

Un grupo de visitantes.

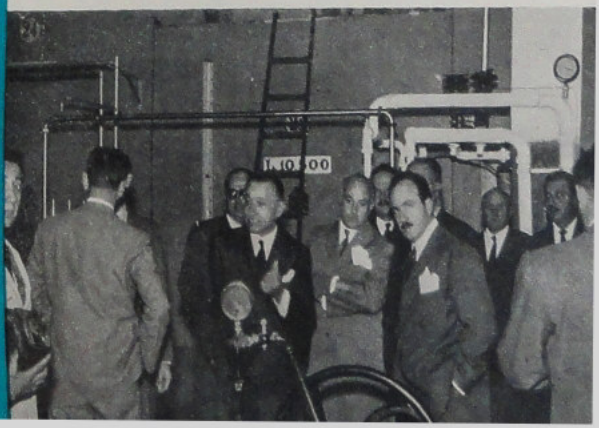
Personalidades del Uruguay en la Fábrica Cinzano de Montevideo.



REUNION DE PRENSA EN

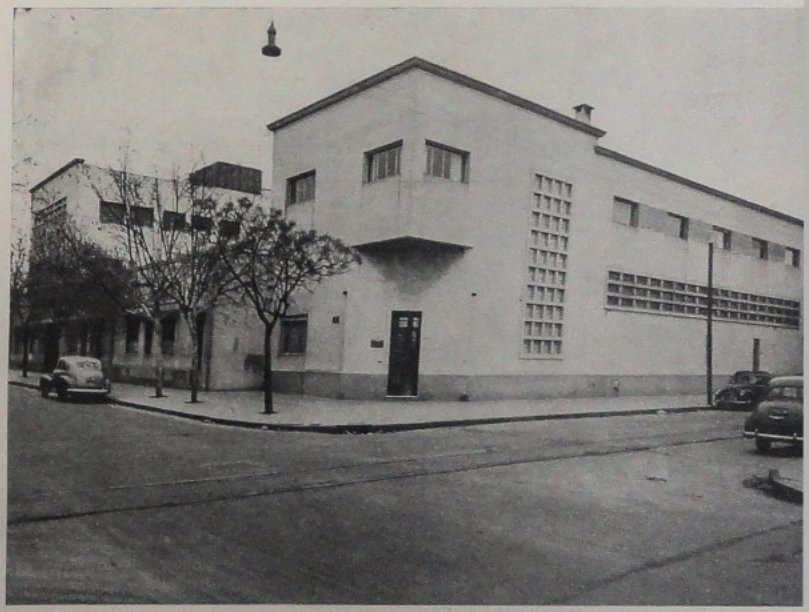


CINZANO URUGUAY S. A.

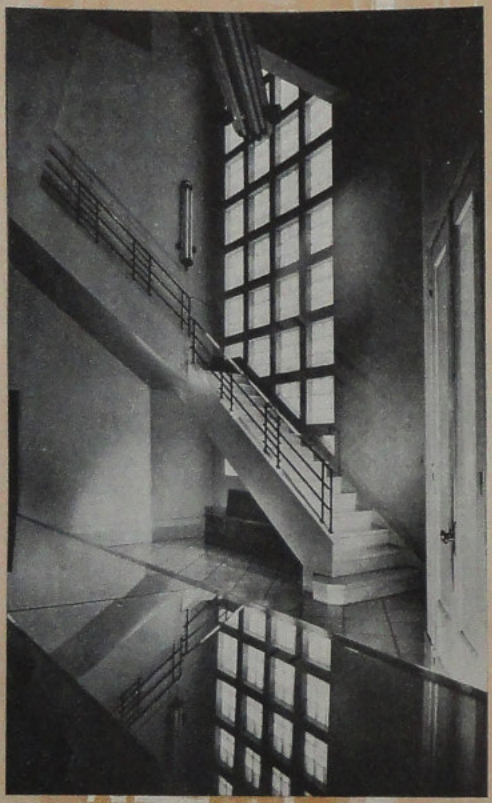


MONTEVIDEO — Vista de la playa Ramirez y de la Facultad de Ingeniería

CINZANO Uruguay S. A.



Edificio de la Cinzano Uruguay S. A.



Interior del establecimiento.

CINZANO
EN EL URUGUAY

Los primeros cajones de Vermouth "Cinzano" llegaron al Uruguay en los años postreros del siglo pasado. Pero el producto sólo se difunde en forma sensible alrededor de 1920, especialmente en Montevideo, que estaba adquiriendo por aquellas fechas todas las características de una importante ciudad.

Para hacer frente a las exigencias del mercado, el Directorio de la S. A. Francesco Cinzano & Cía. Ltda. en la Argentina, que hasta aquel entonces había exportado el Vermouth a la vecina República, estimó ya oportuno crear una Sucursal con fábrica propia en Montevideo, asignándole un capital de 40.000 pesos oro. La fábrica se instaló en el lugar que actualmente ocupa —calle Libres—, dándosele la amplitud exigida por las previsiones más optimistas. Bastó, empero, poco tiempo para que resultara inadecuada. Hubo que adquirir entonces unas propiedades linderas, que ampliar las instalaciones y dotarlas de las más modernas maquinarias.

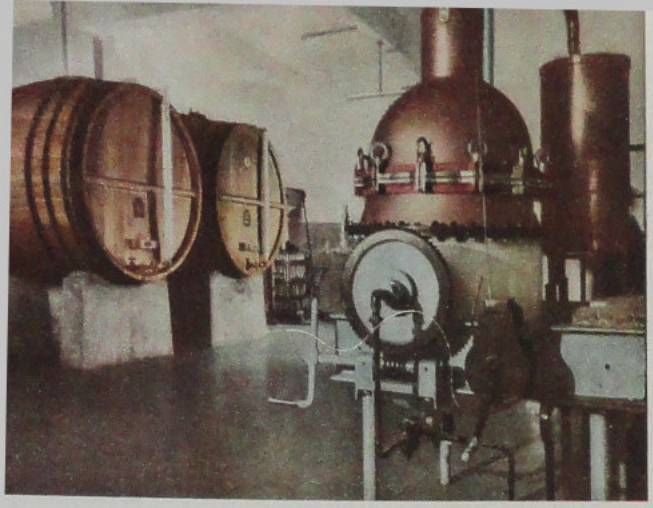
La masa ciudadana se habitúa rápidamente al Vermouth Cinzano; la costumbre se generaliza más y más, y bien pronto se extiende también al interior del país, a tiempo que se populariza igualmente el consumo del Amaro Cinzano. En tanto que CINZANO llega a ser en el Uruguay, como lo es en otras partes, sinónimo de Vermouth, "CINZANO-CINZANO" es la muy conocida denominación de una bien dosificada mezcla de los apreciados Vermouth y Amaro. Lo mismo en cada bar de Montevideo que en los mejores comercios de las ciudades del interior, el nombre de Cinzano es el que se pronuncia con más frecuencia a la hora del aperitivo.

Los últimos quince años constituyen, si cabe, una mayor afirmación de ambos productos; afirmación que se explica no tanto por razones de carácter demográfico, cuanto por la generalización de su consumo. En efecto, si la población del Uruguay aumenta aproximadamente en una tercera parte, y si el valor de la producción industrial del país lo encontramos cuadruplicado en 1952 en relación a 1936 (260 millones de pesos en 1936 y 1.000 millones en 1952), el valor de la producción de la Cinzano en el Uruguay, en el mismo período de tiempo, aumenta 19 veces.

Al cierre del primer ejercicio de funcionamiento de la "Sucursal Montevideo", las ventas habían llegado a un valor de 62.000 pesos. Gradualmente, esa cantidad se duplica, se triplica, se cuadruplica, para llegar después a diez, veinte, treinta y cinco veces el monto inicial.

La "Sucursal Montevideo" ha crecido ya lo suficiente, ha sabido imponer sus productos, tiene un volumen de trabajo considerable, instalaciones industriales adecuadas y modernas, personal competente; puede vivir y prosperar en forma autónoma. Y en el mes de marzo de 1952, se forma una sede autónoma, con capital de 1.000.000 de pesos y la denominación de "Cinzano Uruguay, S. A.", bajo la presidencia del Conde Enrico Marone Cinzano.

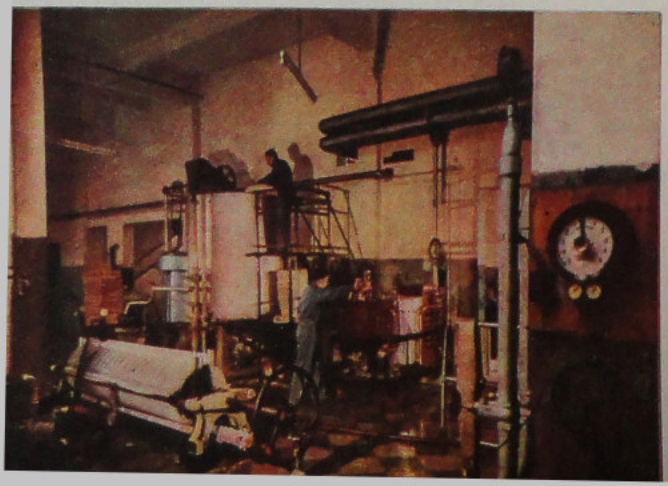
La más joven de las Sociedades Cinzano se une así a sus numerosas hermanas establecidas en todo el mundo, con la experiencia de casi un siglo y medio que le llega de la Cinzano Italiana y el deseo de satisfacer siempre más y más las exigencias del noble pueblo uruguayo.



Destilación y maceración de las hierbas y drogas

Toneles y cubas para la elaboración del vermouth.

Filtración.



Pasteurización y refrigeración.

Toneles de añejamiento del extracto.

Embotellamiento.

TIERRA Y ESPIRITU DEL URUGUAY

"El aire de alegría que reina en todo este país se debe, en parte, a la idea de riqueza y de abundancia que dan tan excelentes pasturas, pero es debido, sobre todo, al color del cielo, que es de azul tierno, extremadamente agradable, y a la luz que, sin deslumbrar como en los trópicos, tiene por doquier una vivacidad y un esplendor desconocidos en el norte de Europa".

AUGUSTE DE SAINT-HILAIRE
(1821)

Entre los paralelos 30° y 35° de latitud sur y los meridianos 53° y 58° de longitud oeste, late en el gran torso de Sudamérica el verde corazón de la República Oriental del Uruguay.

En el mapa político del continente, nuestro país semeja un "Pulgarcito" aprisionado entre dos colosos: el Brasil, que apoya la púa de su trompo inmenso en la frontera septentrional y el rico triángulo de la Argentina, que lo flanquea por el occidente. Constreñido por este doble abrazo, el Uruguay de apenas 186.000 kilómetros cuadrados de superficie, es un país breve, accesible y transitable, surcado por ríos, arroyos y cañadas que lo irrigan profusamente y que también arrastran sus tierras al océano.

Bosques formando galerías acompañan a las corrientes de agua; otros, menos exuberantes, tapizan las axilas de las sierras; algunos matorrales salpican de tanto en tanto las tersas colinas, y dos o tres ejércitos de palmeras levantan sus penachos airosos en Rocha, Paysandú y Salto. La flora natural y los bosques plantados por la mano del hombre apenas cubren el 3 % del territorio; lo demás está bajo el signo de la hierba, de un tapiz gramíneo apretado, jugoso, de color de oro en los veranos e intensamente verde en los inviernos, que cubre la República entera con su alfombra nutritiva y bucólica.

Montevideo, capital de la República, es una urbe única en el mundo. No por su riqueza, ni por sus edificios, ni por sus perspectivas ciudadanas, sino porque aglomera en su seno casi la mitad de los pobladores del Uruguay. El país tiene dos millones ochocientos mil habitantes, y Montevideo, en nuestros días, rebasa seguramente el millón. Las otras ciudades son más pequeñas y están más cerca del pulso somnoliento de los pueblos rurales que del ritmo agitado de las urbes. Esta característica particular ha escindido al país y convertídole en un Jano bifronte: una de sus caras mira hacia las soledades del norte, y la otra hacia la gran ciudad del sur. Y el norte y el sur no representan tan sólo dos opuestos puntos cardinales, sino que poseen peculiares características humanas: el uno es el medio mundo del territorio, de la ganadería, del espíritu solariego, de la tradición, del campo; el otro es el hemisferio del puerto, de la agricultura, del espíritu cosmopolita, de la innovación, de la ciudad tentacular.

Geográfica y geológicamente, el norte y el sur uruguayos son disímiles. Pero también económicamente hay oposición. Al norte braman los toros de una ganadería todavía no enteramente racionalizada, y al sur zumban los tractores y trabajan los bueyes; al norte suenan los redobles de los galopes sobre los parches pedregosos de los caminos mal trazados, y al sur corren los escarabajos relampagueantes de los automóviles por las pistas que multiplican sus ramales.

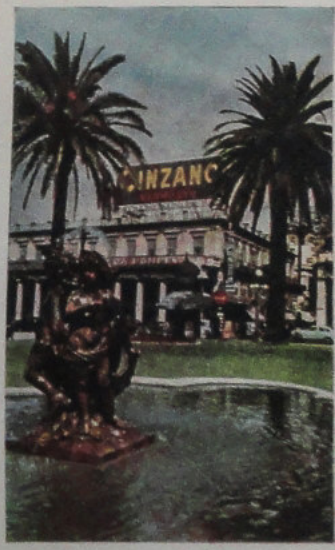
Además, el norte es terrestre, y el sur acuático. El Uruguay meridional contempla el desfile humeante de los navíos, el caleidoscopio veraniego de los balnearios, el brillo internacional de las temporadas mundanas. El Uruguay del norte, en cambio, es tierra pura, tierra sorda y resonante, tierra firme y afirmadora. En el paisaje del norte la naturaleza triunfa sobre las obras del hombre; en el del sur las obras del hombre han devorado a la naturaleza.

Montevideo no es todavía una de esas ciudades superpobladas del mundo contemporáneo. Sin embargo, se acerca paulatinamente a esa meta. La arquitectura montevideana hinca ya sus macizos y desparejos incisivos en la verde melodía de los patios coloniales, en las quintas, en los corralones llenos de sol y de tedio. La capa delgada de la tierra desaparece bajo los dados del cubilete urbano; el resplandor de los anuncios eléctricos no deja ver el rocío de las estrellas; el ser humano se olvida de los ritmos naturales y se adapta al de las máquinas.

El paisaje norteño ofrece un total contraste con este panorama congestionado y ruidoso. Los cascos de la estancia levantan sus velámenes de árboles, coronando la marejada inmóvil de las cuchillas. El campesino es un ser folklórico, devoto de la pecuaria, apegado a la herencia de los abuelos. El montevideano es progresista, innovador y espera ser superado por sus hijos.

Pero el campo y ciudad, puerto e interior, sur y norte se apoyan en los recursos económicos de la producción ganadera. Vacunos y ovinos proporcionan las carnes y las lanas sobre las cuales prospera la vida uruguaya. El ochenta y cinco por ciento de las exportaciones está integrado por productos pecuarios. Parafraseando a Herodoto, un historiador pudo decir que el Uruguay es un don de la ganadería. Lo fué en el pasado y lo es al presente. Y lo será en el porvenir, cuando la ganadería se racionalice totalmente y sostenga sobre su tradicional calidad el peso demográfico de una población más densa, juntamente con las instituciones de una vida cada vez más pujante y vigorosa.

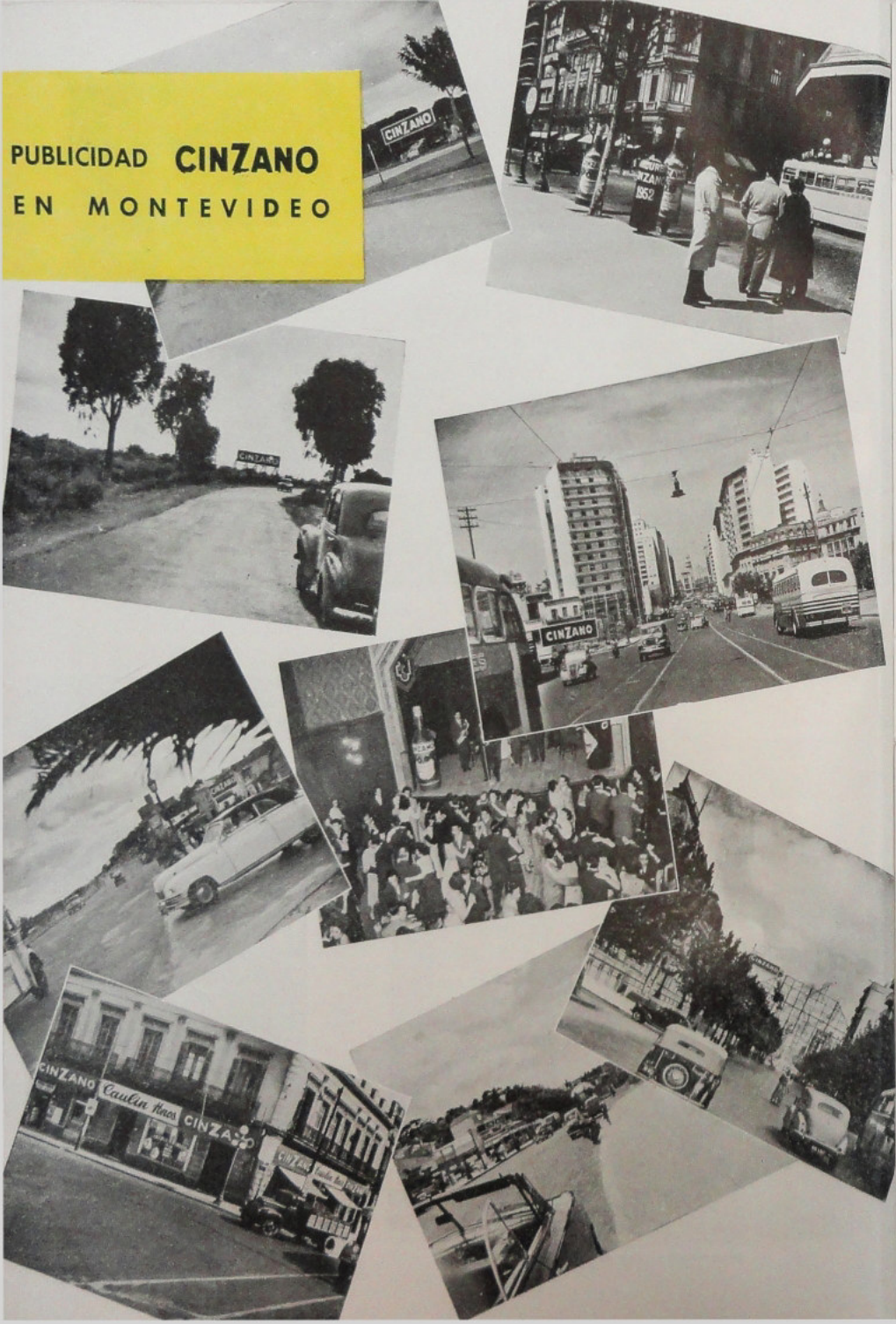
MONTEVIDEO — Monumento al Gral. Artigas en la Plaza Independencia



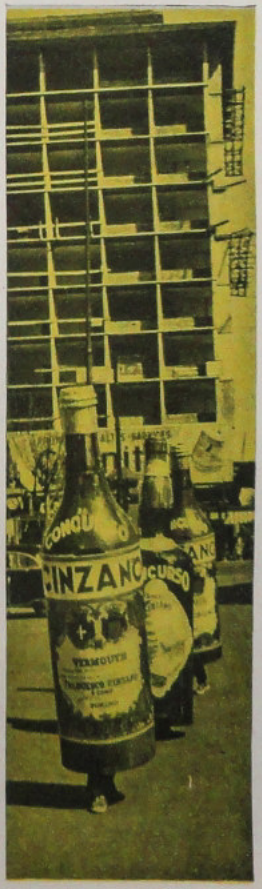
MONTEVIDEO — Cartel de la Plaza Independencia

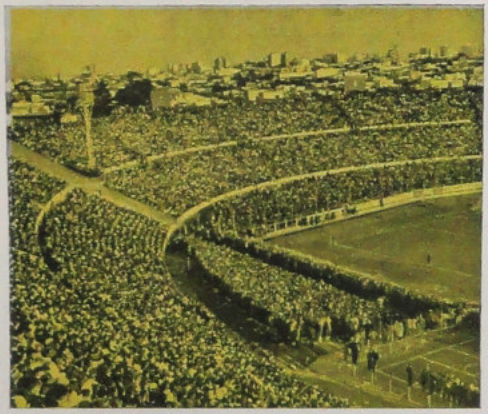
MONTEVIDEO — Vista de la Plaza Independencia

PUBLICIDAD CINZANO EN MONTEVIDEO



CINZANO
VERMOUTH


CINZANO
VERMOUTH



CINZANO
OPTICA

LA ECONOMIA DEL URUGUAY

La economía del Uruguay está cimentada sobre el patrimonio zootécnico, por encontrar el ganado, en el clima y en el suelo, situaciones particularmente favorables para vivir y reproducirse.

Sobre el origen de esta riqueza del país se encuentran muchas versiones en los documentos históricos y publicaciones locales, pero la más generalizada y aceptada es aquella que la hace datar del ganado que don Pedro de Mendoza trajo consigo al Río de la Plata en la expedición efectuada en 1534. De él habrían surgido las actuales ingentes riquezas zootécnicas de la Argentina, y de éstas provendrían también los 100 bovinos y las dos tropillas de caballos que algunos años después fueron transportados por el río Paraná, con destino al Estado libre del Uruguay, sobre la costa oriental, la más rica en pasturas.

La multiplicación del ganado se produjo con tan extraordinaria rapidez que fueron suficientes unos pocos años para que todo el territorio se viese poblado. En una memoria de la época se cuenta que, en 1604, el cura de la localidad denominada Yapeyú, ordenó una batida en el territorio adyacente para fundar una nueva estancia, logrando en breve recoger 40.000 cabezas vacunas. La población indígena, mezclada con los primeros europeos, empezó a abandonar su vida nómade, se vinculó a la tierra para poseerla y trabajarla y dió origen de este modo a la propiedad privada, creándose los primeros elementos de la industria y el comercio. Después de 1830 se introdujeron en el país los primeros ejemplares de razas finas inglesas y españolas y se iniciaron los primeros ensayos de cruza con tipos puros.

La estancia colonial experimentó así una rápida evolución y se adoptaron las primeras técnicas científicas para la crianza y la explotación del ganado vacuno y ovino. A pesar de haber quedado el país completamente devastado por la Guerra Grande, a su término la reacción de la población rural fué extraordinaria y las estancias renacieron con celeridad pasmosa. Por otra parte, la guerra de Crimea, que elevó los precios del ganado hasta cotizaciones desconocidas por aquellas épocas, preparó al país para un fuerte incremento de la producción lanera, la que adquirió rápidamente importancia con la llegada de capitales extranjeros dedicados a dicha explotación.

Actualmente el patrimonio zootécnico del Uruguay se calcula en más de 8.000.000

de bovinos y 27.000.000 de ovinos. Lanas, carnes y cueros, después de haber cubierto las necesidades internas, se exportan en proporciones tales que sus valores llegan a dejar saldos activos en la balanza comercial de la nación, a pesar de ser ésta tributaria del exterior en lo referente a materias primas y muchos productos terminados. La producción anual de lana sobrepasa los 70 millones de kilos, de los que sólo ocho o diez millones son absorbidos por la industria nacional.

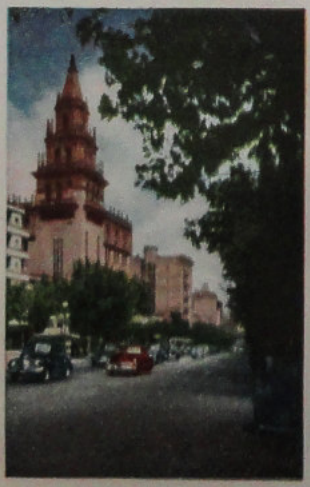
Según estadísticas de 1949, la superficie destinada al ganado puede calcularse en el 67,4 % del total (12.600.000 hectáreas), mientras el 8,83 % está dedicada a la agricultura y el 2,24 % se halla cubierta de bosques. No obstante la reducida extensión destinada a la agricultura, muchos productos de la tierra, de los que el Uruguay era tributario del exterior, han alcanzado ya una producción suficiente para las necesidades del país, e incluso algunos de ellos dan también saldos exportables. Los cereales ocupan el primer lugar, con el 47,17 % del área destinada a la agricultura, y entre ellos, el trigo, junto con el arroz, deja cantidades exportables. Particular mención merecen también los cultivos del lino y girasol, mientras no deja de tener importancia la producción de la uva, que cubre completamente las necesidades internas para la elaboración de los vinos y para el consumo directo.

Por lo que se refiere al potencial industrial, además de los frigoríficos para la elaboración de la carne, que constituyen la más antigua e importante industria nacional relacionada con la exportación, son muchos los establecimientos de distintas ramas que surgieron a través de los últimos cincuenta años. Las dos grandes guerras europeas, y con ellas la paralización o disminución de fabricaciones de los grandes mercados de producción, hicieron forzoso el acrecentamiento de las industrias manufactureras uruguayas, así como la creación de otras nuevas para el consumo nacional imprescindible.

Hoy se calcula que existen 26.500 establecimientos de grande, media y pequeña capacidad productiva en las distintas ramas. Las industrias alimenticias con sus fábricas de pastas, establecimientos para la elaboración de la leche, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, fábricas de cervezas y aceites comestibles; las industrias textiles y del curtido; las metalúrgicas y mecánicas; las químicas y farmacéuticas; las del vidrio y cerámica; del papel y cartón, como también la industria de la goma, completan el potencial industrial del país. Por eso, las importaciones se refieren en un 80 % a materias primas, maquinarias y derivados, vehículos automotores, artículos de construcción, combustibles y lubrificantes, y sólo en un 20 % a otros productos acabados y semiacabados, siendo el total del intercambio uruguayo, entre importaciones y exportaciones, de alrededor de 500 a 550 millones de dólares anuales.

CINZANO en las calles y rutas del Uruguay

MONTEVIDEO — Vidrieras Cinzano en las calles Sierra y Nicaragua



MONTEVIDEO — Vista parcial de la Avenida 18 de Julio

MONTEVIDEO — Anuncio luminoso en la Plaza Independencia

PUNTA DEL ESTE — Festival de la Moda. Desfilan las modelos italianas

MONTEVIDEO — Cartel mural en la Avenida Uruguay

Cartel sobre la carretera

MONTEVIDEO — Carteles CINZANO en la esquina de las Avenidas Uruguay y Florida

MONTEVIDEO — Cartel mural CINZANO en el Bar España

MONTEVIDEO — Publicidad en los bares

MONTEVIDEO — Cartel mural en el Bulevard Artigas

MONTEVIDEO — Publicidad CINZANO en las cercanías del Palacio Legislativo

MONTEVIDEO — Carteles en las calles Uruguay y Florida

URUGUAY — Cartel sobre la carretera

VIÑEDOS Y VINOS DE URUGUAY

Por su constitución orográfica, características geológicas, latitud geográfica y clima, el Uruguay, como los pueblos de la cuenca del Mediterráneo, es un país donde prosperan magníficamente los cítrus, los olivos y las vides.

Todavía no ha cumplido el primer siglo de existencia el cultivo del viñedo industrial, y sin embargo, su incremento e importancia son tales que constituyen la base económica de la producción granjera. Alrededor de seis mil viticultores cultivan diecisiete mil hectáreas, en bien trazados cuadros de una hectárea, donde se desarrollan cinco mil cepas vigorosas, en espaldera de 1,80 a 2 metros de altura, constituída por postes de madera dura o de cemento armado y entramado con cuádruple hilada de alambre acerado.

La variedad que ha predominado, como la más apta para producir magníficos vinos tintos, claretes y blancos, es la conocida en el país con el nombre de "Harriague", así denominada en homenaje a don Pascual Harriague, que fué el primero en introducirla y cultivarla. Procede de los Pirineos franceses y su nombre ampelográfico es "Tanat". Se trata de una planta robusta, muy adaptable en la injertación sobre pie americano "Rupestris", que es casi exclusivamente el que se ha difundido en el Uruguay. Desde el punto de vista industrial, esta reina de nuestras cepas no deja nada que desear. La cosecha que produce es abundante y guarda relación con las condiciones de suelo y clima.

Le sigue en importancia industrial la variedad denominada Vidiella, que tal vez ampelográficamente pueda ser clasificada como similar a la variedad francesa "Folle noir", que cultivó y difundió el señor Francisco Vidiella. Se trata de una planta también vigorosa, con racimos numerosos y de grandes proporciones, que produce tanto o más que la propia Harriague, si bien con menos color y más líquido. Es una variedad excelente para elaborar vinos claretes, blancos, y vinos bases de licorosos.

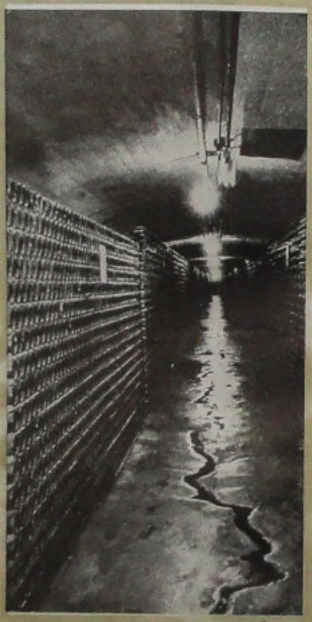
Con el correr de los años se han ido difundiendo igualmente gran cantidad

de otras variedades, y algunas, como la Cabernet Sauvignon entre los tintos, y el Trebbiano entre los blancos, han dado excelentes resultados industriales.

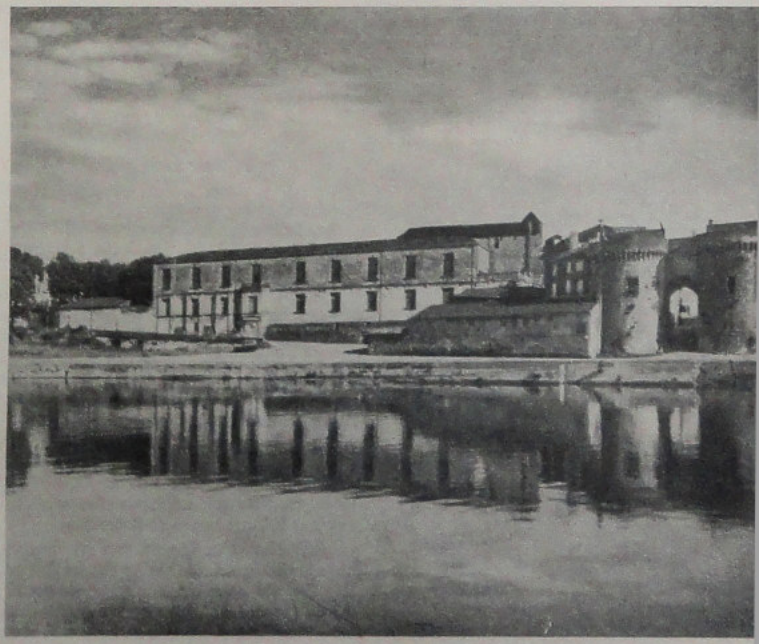
La elaboración de los vinos uruguayos es realizada por mil cien bodegueros, muchos de los cuales industrializan la propia producción de uvas. Hasta en las bodegas más modestas son conocidas y empleadas las técnicas más modernas. Gran empeño e inquietud sienten todos los industriales por conocer y adoptar mejores procedimientos de elaboración, que abarquen toda la gama de vinos demandados por un consumidor exigente, ya que la importación de los extranjeros se halla prácticamente cerrada por la firme política proteccionista que, desde 1903, fecha de la primera Ley de Vinos, han seguido los gobernantes del Uruguay. No faltan bodegas gigantes y dotadas de las maquinarias, envases y equipos de frío más modernos y eficientes. El uso del gas sufuroso es normal y corriente en las elaboraciones, dándoseles con ello una garantía de pureza. Ningún producto alimenticio, ninguna bebida natural o artificial está en el Uruguay más controlada que la producción e industria vitivinícola. Control ejercido por la Dirección General de Impuestos Internos, dependiente del Ministerio de Hacienda, sin perjuicio del que practica también un servicio especial del Ministerio de Ganadería sobre viñedos y elaboraciones.

El porvenir de la vitivinicultura del Uruguay es francamente optimista, promisorio y de fácil realización. Los viñedos, enclavados en un 80 % de su extensión en los alrededores de la Capital, ocupaban originariamente el lugar más apropiado por la proximidad del centro consumidor más importante y casi podría decirse único. Hoy las condiciones han cambiado. Los terrenos contiguos a la Capital se cotizan a precios excesivos; pero como infinidad de bien pavimentadas carreteras cruzan en todas direcciones el país y las tierras del norte de la República resultan más a propósito para la producción vitivinícola —sin contar con que sus cotizaciones son extraordinariamente más bajas—, hacia ellas se desplaza y se desplazará más esa industria.

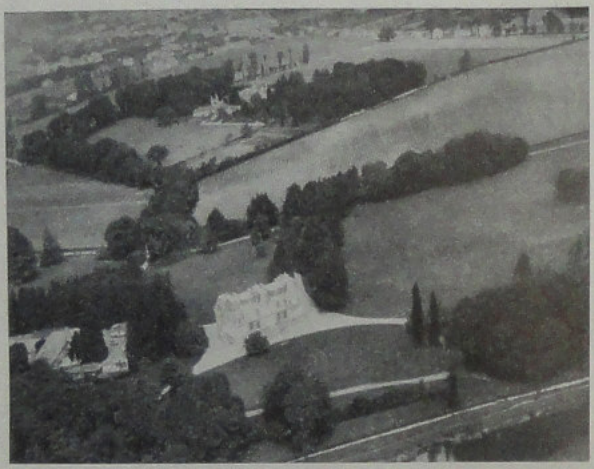
Allá, en el norte, sobre las cuchillas pedregosas de los Departamentos de Artigas, Salto, Tacuarembó y Rivera, está asentado el porvenir promisorio de la viticultura uruguaya.



Pequeña historia del Coñac



Castillo de COGNAC (Charente).



Castillo de RAMET
(Charente).

La afición a la etimología o estudio del origen de las palabras —dijo un filólogo español— es la afición a la curiosidad y a la sorpresa. Así por ejemplo, el hombre de la calle se sorprendería grandemente si supiera que cuando dice "foto", está diciendo, etimológicamente, luz; que cuando dice "eléctrico", en realidad dice ámbar (o viceversa); que cuando habla de "cálculos" (aritméticos), está hablando realmente de piedrecillas, etcétera. Pero aun será mayor la sorpresa de más de algún buen bebedor de coñac al enterarse de que cuando nombra ese preciado licor, o se lo pide a gritos al mozo, está nombrando y gritando el nombre de una región vitivinícola del suroeste de Francia, el distrito del Departamento de Charente, y más concretamente aún: el nombre de una pequeña ciudad, cabecera de ese distrito, que así se llama, si bien en su forma francesa: Cognac, y no españolizada: Coñac, como generalmente la escribimos quienes habitamos bajo los meridianos donde se habla el idioma de Cervantes.

La población de Cognac, con sus escasos 20.000 habitantes y su viejo castillo construído por los Condes de Angulema, tendría motivos sobrados para gozar de cierta fama sólo por el hecho de haber nacido allí en 1494 (dos años después del descubrimiento de América) Francisco I de Francia, aquel rey de nariz ciranesca y campechanía muy

Sótano de añejamiento.

gascona, que anduvo unas veces del brazo y otras a la greña con Enrique VIII, el Barba Azul sajón, y el Emperador de España Carlos V, viniendo por fin a ser ilustre prisionero de éste en Madrid, tras de su derrota en la batalla de Pavía (Italia). Cognac se envanece de ser la cuna de aquel monarca, y en la plaza del lugar ha erigido una estatua a su memoria, pero su auténtica fama, su universal nombradía se la debe al hecho de que, con el transcurso de los años, su nombre haya pasado a ser sinónimo de ese delicioso licor cuyas excelencias conocen bien todos los sibaritas del mundo: Coñac; el coñac en cuyos áureos destellos han creído ver tantas veces con razón los poetas un "rayo de sol" condensado; el coñac tonificante y entonador que exige para ser degustado, como una especie de mimosa criatura viviente, ser vertido en una gran copa de boca estrecha y amplio fondo, a fin de que la propia mano del bebedor lo caliente previamente y lo acaricie, y ser saboreado, después, a pequeños sorbos lentos, que tienen algo de rito o de recóndito placer que hay que gozar con fruición.

La historia de cómo el distrito de Cognac descubrió esa exquisita ambrosía para paladares refinados es sencilla, y su sintético relato nos ayudará a explicar la metamorfosis, o si se quiere, la simbiosis operada, etimológicamente, entre ambos nombres: el de la población y el del

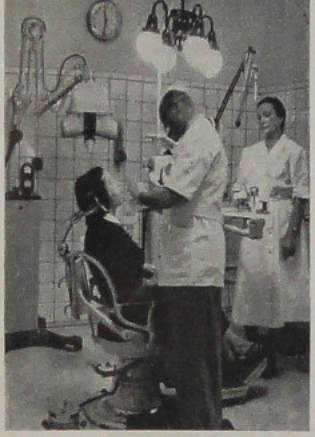
licor. Desde remotos tiempos, los viñedos de Cognac tenían extensa fama por el sabor aromático del vino que producían. Los holandeses eran los principales compradores de aquellos sabrosos caldos y hacían pingües negocios exportándolos a Inglaterra y los países del norte de Europa. La demanda era tan grande que los agricultores de Cognac acabaron por abandonar todo cultivo de otros productos, para ceñirse única y afanosamente a la vitivinicultura. Pero entonces se produjo lo que hoy llamaríamos el fenómeno de la superproducción. Las cosechas fueron tales que no hubo donde almacenarlas y se corría el riesgo de tener que tirar el sobrante. ¿Qué hacer?

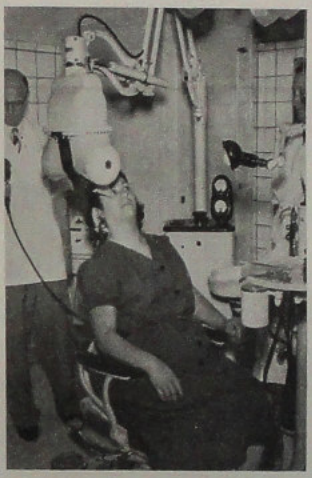
La necesidad es madre de la inventiva. Alguien concibió la idea de que los caldos no vendidos podían ser trocados en alcohol por el procedimiento de la destilación, ya conocida desde los tiempos de Grecia. Y he aquí, en principio, cómo nació el famosísimo licor de aquel lugar: el coñac. Por un lado, los "catadores" descubrieron en seguida que el alcohol destilado de aquellos vinos —y de aquellas uvas olorosas— tenía un gusto sutil, aromático, especial. Y por el otro, la misma necesidad de tener que dejarlo añejar en toneles de sano y bien curado roble, juntamente con la lenta evaporación, producía un coloramiento que iba adquiriendo gradualmente las tonalidades del oro y que le daba una inusitada consistencia. ¡Había surgido el coñac!

Lo demás fué ya cosa de repetidas observaciones y experiencias, de técnicas perfeccionadas día a día, de métodos y procedimientos que cada gran firma acreditada practica y guarda para sí, siendo desde luego los más eficaces aquellos que más se remontan en el tiempo, transmitidos, como un valioso secreto, de padres a hijos. Un buen coñac no es, ante todo, el producto de un mismo año ni de un mismo tipo de coñac, sino la combinación de mezclas de diferentes tipos y años. La destilación se efectúa por calentamientos graduales y progresivos, consistiendo la principal operación en separar, bajo la acción del calor, los líquidos de diferente volatilidad para aprovechar únicamente las esencias. Esencias que irán más tarde adquiriendo esas tres cualidades indispensables que el buen bebedor reconoce en el auténtico coñac: fineza, cuerpo y edad. La fineza se revela en la distinción del perfume; el cuerpo en la propagación lenta y poderosa del sabor; la edad en la intensificación de sus cualidades, en eso que normalmente se llama fuerza, y que se manifiesta en el calor interno que produce como poderoso tonificante. Y aun queda otra cualidad externa para regalo de la vista: su color, su suave coloración dorada que, en el fondo transparente de la copa, semeja oro licuado o luz de sol coagulada.

Todo esto es lo que lograron los industriosos habitantes de Cognac y los viñedos de Cognac en tiempos ya muy remotos, mereciendo con justicia que el nombre de su distrito y su ciudad se confundiese y fundiese con el del producto por ellos inventado.

Viejo portón del castillo de Cognac.





ASISTENCIA SOCIAL EN CINZANO

EL MAYOR CAPITAL DEL TRABAJADOR ES SU SALUD

Consecuente con el sabio principio de que "el mayor capital del trabajador es la salud", y aun con el otro de que "la mejor producción debe obtenerse con el mínimo de fatiga", Cinzano ha procurado lograr siempre el máximo de beneficios para su personal en lo referente a Asistencia Social, como lo testifica el hecho de que, actualmente, todos cuantos trabajan en la empresa, sea en su bodega de San Juan o en la planta industrial de Buenos Aires, gozan de un verdadero seguro de salud.

Desde tiempo atrás existía ya un consultorio dental, y Cinzano ejercitaba el control médico de su personal; pero a partir del primero de enero, decidió contratar los servicios de *Amepo, S. A.*, institución que se ha caracterizado por su dedicación al estudio de todos los problemas de la medicina del trabajo, tanto en su faz preventiva como en la curativa, brindando a todo su personal, de esa manera, las siguientes mejoras sociales:

Servicio médico en consultorio y a domicilio, con provisión de medicamentos, intervenciones quirúrgicas, internación, especialistas de otorrinolaringología, oftalmología, ortopedia y traumatología, odontología, dermatología, vías urinarias, neuropsiquiatría, cardiología; servicio completo de radioscopias, radiografías y fisioterapia y los exámenes de laboratorio necesarios.

Por otra parte, la medicina del trabajo, en su orientación socio-psico-somática y con una base eminentemente preventiva y precoz, permite al personal de Cinzano el control de su estado sanitario mediante un examen médico y periódico de salud, que consiste en estudio clínico, radiológico y de laboratorio y que se practica a todo el personal aun cuando éste se encuentre sano o aparentemente sano, ya que muchas enfermedades tienen un primer período mudo o sin síntomas, que únicamente pueden descubrirse por el examen de salud. Es éste el que permite hacer un diagnóstico precoz y prescribir una terapéutica eficaz.

En el examen preocupacional se hace, además, una completa investigación clínica, abreugráfica y de laboratorio, que permite el ingreso de un personal sano y sobre el cual se ejerce después una estricta vigilancia con un concepto más preventivo que curativo.

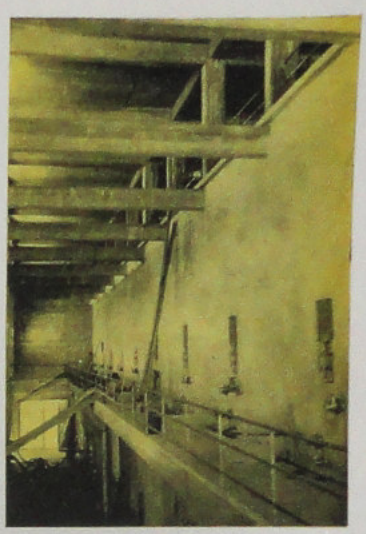
Tampoco se descuidan los ambientes de trabajo, de manera que no solamente los mismos reúnan condiciones higiénicas, sino que resulten confortables y no sean motivos de enfermedades. La salud del personal de Cinzano queda de este modo garantizada hasta donde lo permite el estado actual de la ciencia médica.

NUEVAS CONSTRUCCIONES EN LA BODEGA "SANTA VICTORIA" DE

SAN JUAN

Lagares

Baterías de prensas hidráulicas



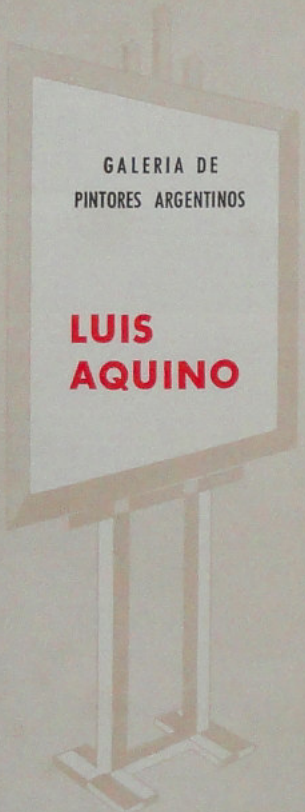
Cubas de fermentación

Edificio para la fermentación de los vinos.

Detalle de una cuba de fermentación

FIESTAS PARA EL PERSONAL

Con motivo de la celebración de las fiestas de fin de año y las bodas de plata del personal, CINZANO ofreció a éste y sus familiares una excursión a la isla Croveto en el Tigre.



GALERIA DE PINTORES ARGENTINOS

LUIS AQUINO

Dentro de la espléndida y ya dilatada galería de pintores argentinos contemporáneos, se destaca Luis I. Aquino por su estilo personal y la nota de suave melancolía que ha sabido arrancar a sus pinceles. "Pintor sustantivamente elegíaco", le llamó el gran crítico José León Pagano. Y aunque, por costumbre y uso, ese epíteto nos parezca únicamente reservado para el terreno de la poesía, es aquí, no obstante, muy apropiado. Porque Aquino posee, en efecto, el secreto de sorprender, primero, y trasladar después al lienzo, esa tristeza vaga, profunda, sosegada e inefable (el **tristitia rerum** de los latinos) que a veces parecen adquirir las cosas mismas y el paisaje en ciertas horas mortecinas del crepúsculo o por efectos de inexplicados fenómenos cósmicos. El pintor se sumerge entonces en esa especie de éxtasis de la naturaleza, en la emoción que parece brotar del contorno, y nos lo devuelve luego "impregnado de un matiz casi doliente". Es la íntima trasmutación de las cosas operada por el auténtico artista.

Pero con ser excepcional, no es ésta, sin embargo, la única nota distintiva que asegura a Aquino un puesto permanente en la pintura contemporánea argentina. Su obra, de temática muy variada, abarca con idéntica maestría los retratos y las flores, las frutas, las figuras, los bodegones, cuando no da un audaz salto atrás en la historia para deslumbrarnos con la evocación de las fastuosidades del virreinato o con la reproducción de antiguas reliquias coloniales. Su pincel es múltiple y ecléctico.

Nacido en Buenos Aires en 1895, Aquino, como algunos otros maestros de los pinceles, vino al campo de la pintura desde el campo de la ciencia —concretamente de la medicina—. Luego de una esmerada educación general en su niñez, siguió cursos superiores en la Facultad de Medicina, dedicándose apasionadamente a investigaciones biológicas. En 1912 daba a conocer su primera producción científica impresa: "El citomitoma", y en 1918, hizo ante la Sociedad de Biología una demostración al microscopio sobre individualización de células en la sangre. Pero, de pronto, salta de la observación del laboratorio a la contemplación de la naturaleza, y el científico se trueca en el artista.

Tras algunos ensayos progresivos y venturosos, se presentó en los salones de Amigos del Arte en 1925, y alentado por la favorable acogida que le dispensaron público y crítica, se encauza definitivamente por el sendero de sus aficiones plásticas. Más tarde, realiza numerosas exposiciones individuales en Buenos Aires, en la "Galería Müller" y en la "Galería Witcomb"; participa en salones regionales en Santa Fe y en Rosario, en la Exposición Internacional Bienal de Madrid (1951), en el Salón Nacional durante tres oportunidades, y una en el III Salón Municipal de Artes Plásticas de Otoño, en el que conquistó Primer Premio y Medalla de Oro.

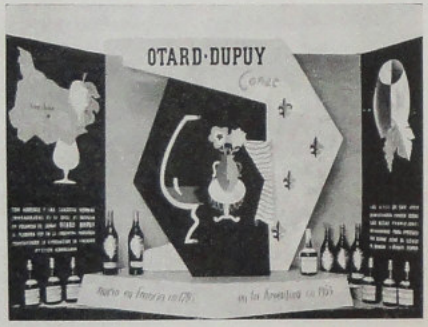
En distintas ocasiones ha sido designado Miembro Jurado de Salones Nacionales y Provinciales, y actualmente desempeña el cargo de Director honorario del Museo Municipal que, a propuesta suya, en 1947 se denominó de Arte Hispanoamericano. Las obras de Luis I. Aquino figuran en el Museo de San Juan, en el Juan B. Castagnino de Rosario, en el Museo Municipal de Artes Plásticas "Eduardo Sívori" de Buenos Aires y en el Nacional de Bellas Artes. El gobierno de España le confirió el título de Comendador de la Orden de Isabel la Católica.

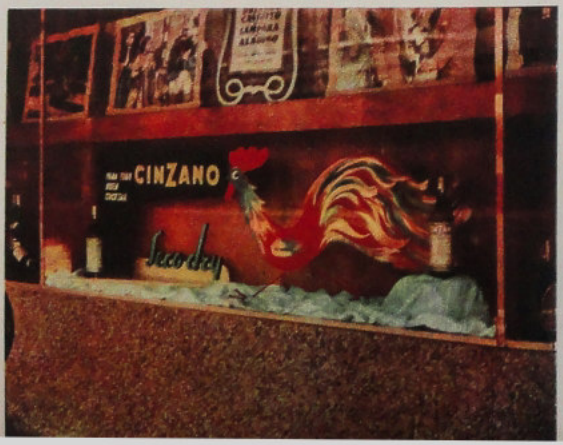
El pintor Aquino, como dijo de él cierto prestigioso crítico, es un "aislado". No se adscribe a capillas o a grupos, ni se enrola tampoco bajo ismo alguno. Es un individualista que defiende tenazmente lo suyo, sin sumisiones a formas o modas pasajeras.

Córdoba, Azul, Matinal,
óleo de *Luis Aguirre*.

CINZANO EN LA PROPAGANDA

EN BUENOS AIRES





CINZANO

CINZANO
AMERICANO
Seco-dry

CINZANO

¡PRONTO ESA FOTO, QUE TENEMOS QUE TOMAR EL CINZANO!
¡MOZO! ¿NO HAY "COLADA" PARA UN CINZANO?
TERMINO MI CINZANO, Y VOY PARA ALLÁ
-TERMINO MI CINZANO Y TE SIGO CONTANDO
-BUENO, MUCHACHOS, PARECE QUE YA NOS LLEGA EL CINZANO!
¡MOZO! ¿Y EL CINZANO, PARA CUANDO?
CINZANO PARA SIETE, DIGO PARA OCHO..
COMO SIEMPRE, UN CINZANO
LE SIRVO YA SU CINZANO DOCTOR?
YO SOY DE UNA SOLA PALABRA: ¡CINZANO!
SABES COMO LO PREPARAN? CINZANO CON GIN, MITAD Y MITAD
CINZANO PARA SEIS, DOS CON GILBEY, UNO CON FERNET Y UNO, CON APERITAL!
En todos los países del mundo...
Desde 1816...
CIN

ZANO

es sinónimo de vermouth!

CINZANO

EN LA

Feria Internacional de Francfort

EN EL MUNDO

LONDRES NOCTURNO

CANCIONES POPULARES ITALIANAS

En sus audaces y seductoras teorías sobre el origen del idioma, el gran filósofo italiano Giambattista Vico manifiesta la hipótesis de que el hombre antes de hablar, se expresó por medio del canto. De este modo, por la voz modulada y articulada rítmicamente había hecho [illegible] ender los sentimientos primordiales de su alma virgen frente a sus semejantes, las maravillas del mundo visible y del mundo invisible —pero no menos sorprendente— de la imaginación.

En los cantos populares y folklóricos, cuyo origen se pierde en la noche de los tiempos, este vigor de expresión se mantiene en toda su fuerza primitiva. Ingenuo, desprovisto de toda afección intencional, este vigor de expresión nos permite captar el carácter esencial y fundamental del alma de un pueblo. La noción que adquirimos es así más inmediata y quizá más auténtica —aún siendo más elemental— que la que nos ofrece la música de arte individual. Tanto más cuanto que los lazos de esta última con la vida popular parecen á menudo desarrollarse en la elaboración estilística y se restringe en los límites de un momento histórico particular. Los de la música popular, por el contrario, se acercan en mucho a la vida y están en relación universal con el tiempo. Verdi, por ejemplo, nos revela el alma italiana de un período determinado: el del resurgimiento, romántico, apasionado, lleno de sentimientos e impulsos generosos y sublimes; una imagen exaltada e idealizada por la potencia del arte que emana de la vida, pero ya desprendida de ella en la autonomía de la figuración estética.

El canto popular, por el contrario, además de sumergir sus raíces en lejanos estados del alma eternos y universales, mantiene con la vida una estrecha y constante relación orgánica; acompaña los actos fundamentales de nuestra existencia con los cuales se funde. El canto popular es siempre "funcional" y sin embargo característico, puesto que como el idioma, marca los rasgos originales y particulares de la fisonomía de una

colectividad. Este "funcionalismo" y estas características se manifiestan en las canciones más simples, las *ninnenanne* que cantan las madres italianas al acunar a sus hijos, con la ternura de su acento, con cálida dulzura, con la elocuencia de escritura melódica que revelan la marcada tendencia afectiva de los sentimientos familiares al mismo tiempo que una sensibilidad estética en armonía con la dulce belleza del paisaje italiano. El amor maternal de las mujeres italianas adquiere acentos particularmente vivos y deliciosamente maliciosos en las alegres *filastrocche* en donde se arrulla a los pequeños. Cada región posee sus canciones que le son propias, pero todas tienen en común una gracia delicada que les impide caer en lo pueril.

Los *strambotti* —en Toscana y Sicilia son muy hermosos— nacieron del deseo que experimenta el hombre de declarar su amor a la mujer; y dan origen a las serenatas al pie de las ventanas de la amada, o bien le cantan durante las faenas rurales o en las veladas de invierno. En estos últimos casos, la amada responde a las declaraciones masculinas con la reserva que le dicta un natural pudor; el canto delicado se transforma, entonces en una esgrima amorosa, no exento de combatividad, si bien cortés, lleno de un sabor mordaz. Situaciones análogas dieron origen a los *stornelli* difundidos especialmente en la Italia central e inspirados en el amor, penas y pasiones que muy a menudo van acompañados de celos, decepciones y odios. El *stornello*, en Cerdeña, tierra del folklore rico y colorido, se le conoce bajo el nombre de *mutu*; matizado de una influencia musical árabe que lo distingue de los *stornelli* de la península. A propósito de la Cerdeña, recordemos que sus músicos populares usan, todavía hoy, para acompañar los cantos y las danzas, un viejo instrumento: el *launedda*, flauta compuesta por tres tubos, conocido ya en la época prehistórica, como lo demuestra una estatuita de este período, en donde está representado y que lo encontramos actualmente en el Museo Arqueológico de Cagliari. Recordemos, junto a los *launedde*, las famosas *zampogne* que los pastores de los Abruzos conocían ya en épocas remotas y que se tocan hoy, especialmente, en ocasión de las Novenas de Navidad, o bien para acompañar las canciones de *questua*. Estas últimas son cantadas generalmente por grupos de jóvenes, en los comienzos de mayo, en Toscana, o para la Epifanía, en los Abruzos, con motivo de obtener regalos. En los Abruzos, los jóvenes que van de puerta en puerta, cantan la *Pasquarella* (cuyo nombre deriva de *Pasquetta* que tambien significa Epifanía). Con anterioridad a la *Questua* tiene lugar una ceremonia inaugural en la cual los jóvenes cantores confieren un carácter grotesco, acentuado aún por el uso de instrumentos raros de acompañamiento: el *putitipú*, hecho de piel de asno extendida sobre una caja cilíndrica y atravesada por un tubo que la hace vibrar cuando se la acciona con la mano; el *frollo*, varilla de madera provista de pequeñas placas metálicas que se hacen sonar por frotación; y por último las *pincettes* o toda otra clase de instrumentos de percusión improvisados. Si un avaro niega la *sargiccella* (como se trata de la época en la cual se matan los cerdos, se pide simbólicamente una salchicha) los jóvenes la maldicen: *se non me la vò à, te se pozza fracicà* (si tú no quieres dármela, ¡que se pudra!)

Tanto en los Abruzos como en Umbría tuvieron origen los más antiguos cantos populares religiosos de Italia, de inspiración muy marcada y de una gran belleza musical. Los más notables son los que se inspiran en la Pasión; por otra parte, Gabriel d'Annunzio atrajo la atención sobre estos cantos por la paráfrasis que hace en la *Figlia di Iorio*.

La *lauda* religiosa de Umbría y las oraciones de los Abruzos, tienen un carácter generalmente narrativo, tornándose a veces dramáticas. En las procesiones dramáticas del Jueves Santo, la población participa en la acción, interpretando a los personajes sagrados y la representación de la Pasión se convierte en un espectáculo maravilloso en donde se mezclan los elementos de la música, de la pintura y de la escultura.

Pero nos estamos alejando del canto popular para abordar el teatro popular, aunque también, para terminar, mencionaremos un grupo importante, el de los cantos épico-líricos de origen piamontés, los cuales se han propagado en toda la península. Muy a menudo revelan un espíritu popular extraordinariamente imaginativo y pasional, tal como lo demuestran los motivos de: *La Donna* (Lombarda) quien por amor a otro hombre trata de envenenar a su marido y muere ella misma con el veneno que había preparado; *La Figlia del Re di Francia* (La hija del Rey de Francia) quien castigada tres veces al día por su brutal marido, un príncipe extranjero, es vengada por sus hermanos, quienes lo matan; *La Bella Cecilia* se entrega al capitán para salvar a su marido, pero en vano, ya que éste fué colgado; *Gli Scolari di Tolosa* (Los escolares de Tolosa), éstos abrazan a una joven sobre un puente y por lo tanto son condenados por el juez a ser colgados por este delito; pero el hermano de uno de ellos mata a dicho Juez; *La sposa abbandonata il giorno delle nozze* (La esposa abandonada el día de sus esponsales) por su marido, quien parte para la guerra, siendo ésta llevada por los sarracenos; al cabo de siete años su marido la encuentra y la recobra, mientras que el moro se lamenta: él la ha cuidado durante todo ese tiempo sin tocarla y ahora la ingrata se va; *La Bella Monferrina*, quien convertida en esposa de Barba Azul, corta la cabeza al monstruo y venga a las cincuenta y dos infelices y hermosas *monferrine* que la precedieron; *Il Testamento del Capitano*, herido de muerte, ordena a sus soldados cortar su cadáver en pedazos para entregárselos a su Rey, a sus soldados, a su madre y a su amada.

Los bailes o danzas populares merecen una mención particular, puesto que están estrechamente ligados a las canciones. Recordaremos el bien antiguo *Ballo Tondo* conocido en la Edad Media por todas las clases sociales y que no se baila ya sino en Cerdeña, cuyo eco subsiste aún hoy en las rondas infantiles. En la *Danza della Spada* se encuentran reminiscencias de la *pytrique* de los antiguos griegos de San Giorgio y de Venaus en el Piamonte y con la característica *'nàrezzat* —danza entrecruzada— que no está exenta de las influencias árabes y cuya tradición se conserva en Bonopone, en la verde isla de Ischia.

Revista
CINEMATOGRAFICA

FESTIVAL CINEMATOGRAFICO INTERNACIONAL EN MAR DEL PLATA

Durante una semana, Mar del Plata fué la capital del cine mundial, al congregarse en ella las delegaciones de Alemania, Austria, Canadá, Checoeslovaquia, Chile, España, Estados Unidos, Francia, Hungría, Inglaterra, Italia, Japón, México, Rusia, Suecia y Yugoeslavia. El resultado fué sumamente grato por el ambiente de solidaridad y comprensión que reinó en todo momento, y por habernos dado ocasión de conocer los últimos triunfos y progresos de la cinematografía, entre los cuales hay que mencionar el Cinemascope.

CINZANO ARGENTINA ante la importancia de carácter mundial que revestía el acontecimiento, destacó un enviado especial ante el Festival Cinematográfico de Mar del Plata para que asistiese en su representación a los actos con que se agasajó a las delegaciones y presentara nuestros saludos a los ilustres visitantes. Éstos, una vez llegados a Buenos Aires, tuvieron la gentileza de devolver la cortesía, haciendo una visita a nuestro establecimiento industrial.

El miércoles 17 de marzo estuvieron en nuestra casa las delegaciones austríaca, italiana, francesa, inglesa, rusa y parte de la norteamericana, donde fueron recibidas y agasajadas; a su paso por las instalaciones donde se elaboran los productos Cinzano se las reconoció y aplaudió con entusiasmo. En representación de los actores y actrices argentinos, estuvieron presentes: Amalia Sánchez Ariño, Aída Alberti, Patricia Castell, Trudy Tomys y Santiago Gómez Cou.

M.

1. — Cuatro lindas actrices de la delegación italiana, frente al mar: Lila Rocco, Flora Mariel, Blanca María Fabbri y Mariliana Deli.

2. — Una muestra de popularidad reciben Piper Laurie y Walter Pidgeon.

3. — Durante el partido de Pato, le fué ofrecido el trofeo a Joan Fontaine que aparece aquí entregándolo para dar comienzo al partido. A su izquierda, jovial, la contempla Wendell Corey.

4. — Un aspecto del gran banquete realizado en honor de las delegaciones en el Hotel Provincial.

5. — La hermosa Aurora Bautista entrega a Luis Mentasti el premio a la mejor película, durante la fiesta de la Academia de Artes y Ciencias Cinematográficas.

6. — Durante una fiesta campestre ofrecida por el subsecretario de informaciones y prensa, señor Raúl A. Apold, a quien rodean Fred Mac Murray, Jefrey Hunter y su esposa.

7. — Durante el baile de gala en el Provincial, Katherine Hugh y Wendell Corey; detrás de ellos, Susan Cabot que encantó a todos con su gracia y su alegría.

8. — Un torneo de elegancia: Irene Dunne y la esposa del actor Robert Cummings. Junto a ellas Fred Mac Murray.

9. — En el escenario del anfiteatro de Mar del Plata, la delegación italiana y la japonesa.

10. — Lila Rocco es entrevistada a su arribo al país por una periodista.

11. — Vivianne Romance entrega el premio de la Academia al escenógrafo Gori Muñoz. Detrás de ellos, Luis César Amadori.

12. — Artistas argentinos en el anfiteatro marplatense: Ana María Lynch, Mecha Ortiz, Angel Magaña, Amelia Bence, el productor Angel Mentasti y Analía Gadé.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

LOS ESTRENOS CINEMATOGRAFICOS

1954

EN BUENOS AIRES

1 2 3

4

5

6

7

8

1. — En "La vuelta de don Camilo", Gino Cervi y Fernandel —buena combinación italofrancesa— nos dan esta escena en la que muestran en sobria imagen los caracteres de ambos personajes: el alcalde comunista y el cura.

2. — Una gran producción española: "Amanecer de América" servirá para ofrecernos una nueva muestra de su pujante cine. Una escena en la que intervienen el actor lusitano Antonio Villar, en el papel de Colón, y la actriz Mary Martín. La dirigió Juan Orduña.

3. — Gina Lollobrígida, después de su triunfo en "Otros tiempos", en una escena de la película "Las infieles", con Pierre Cresoy.

4. — Una escena de "En el cielo no hay caminos". La expresión característica de James Stewart, junto a Marlene Dietrich.

5. — En "Moulin rouge", José Ferrer hace una inolvidable creación en el papel de Toulouse-Lautrec. Aquí lo vemos en una escena con Zsa-Zsa Gabor, la actriz húngara.

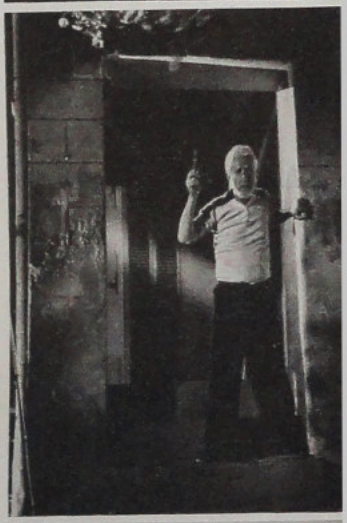
6. — María Luisa Santés, Juan Carlos Thorry, Francisco Alvarez y Analía Gadé en "Todos somos inquilinos".

7. — Martine Caroll, estrella del cine francés, junto con Daniel Gelin, en una escena de "Adorables criaturas".

8. — "Días de odio". Aquí una escena que interpretan Raúl del Valle y Christian Galvé.

9

10



11

9. — Una escena de "El grito sagrado" en la que intervienen Fanny Navarro, Carlos Cores y Aida Luz. La dirigió Luis César Amadori.

10. — Robert Strauss, en una toma de "Infierno 17".

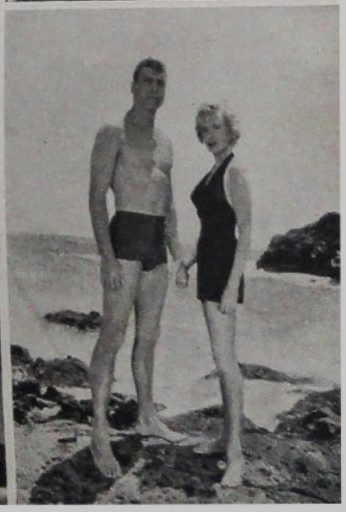
11. — Mario Soffici, director e intérprete de "Barrio gris", en una emotiva escena de la película.

12. — Burt Lancaster y Deborah Kerr en una escena de la película "Frente a la eternidad".

13. — Charles Boyer empieza a dejar su puesto de galán. Hace poco lo vimos interpretando un ascético primer ministro indio en "Torres negras"; ahora, en "Cartas venenosas" se nos presenta bajo el característico aspecto de un viejo profesor.

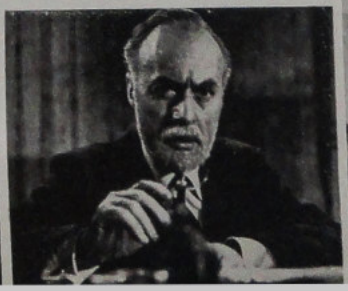
14. — El juego escénico de Cary Grant en "Lo llaman pecado".

12



14

13



ESTA REVISTA, PUBLICADA POR LA OFICINA DE PRENSA DE LA
S. A. FRANCESCO CINZANO Y CÍA. LTDA.,
FUÉ IMPRESA EN EL MES DE JULIO DE 1954,
EN LA IMPRENTA LÓPEZ, PERÚ 666, BUENOS AIRES
REPÚBLICA ARGENTINA.